IL SEMPLICE
ORTOLANO
IN VILLA,
E L' ACCURATO
GIARDINIERE
IN CITTA',

CIOE'

Regole pratiche, e fondate su l' esperienza di vecchj Ortolani per coltivare qualunque sorta d' Erbaggi, per propagare, ed innestare Piante, Viti, ec.

Avvisi per l' Economia, cura de' Mori, e Bigatti, ed il Trattato del Tabacco.

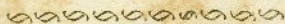
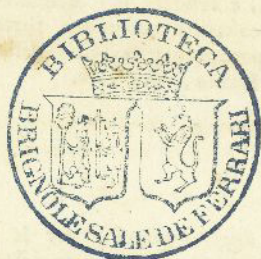
REGOLE

Per il governo degli Agrumi, per la cultura de' Fiori, e specialmente un Trattato de' Garofani.

OPERA DI

CASIMIRO AFFAITATI.

Aggiuntovi il modo di fare i Vini di perfetta qualità.

ADORNATO DI FIGURE.

IN VENEZIA MDCCLXX.
PRESSO FRANCESCO LOCATELLI
a S. Bartolommeo.
CON LICENZA DE' SUPERIORI, E PRIVILEGIO.

AL NOBILE,

E REVERENDISSIMO

SIG. CONTE

GIROLAMO SILVESTRI

PATRIZIO DI ROVIGO.

FRANCESCO LOCATELLI.

Osì sensibile, e così obbligato mi trovo alle moltissime gentilezze, che il Vostro bel'cuore, NOBILE, *e* REVERENDISS. SIG. CONTE, *mi ha in diverse occasioni compartite, che stimo mio preciso do-*

vere confessarle con pubblica attestazione in faccia al Mondo. Ma come potrei adequatamente ciò fare, se tanta distanza ha posto il Cielo dalle vostre fortune, e le mie, e dal Vostro illustre, e Nobil natale, ed il mio umile quasi affatto ed oscuro.

Altro mezzo non ho per eseguirlo che le mie stampe, e di queste appunto mi vaglio. VOI *ereditaste da' gloriosi Vostri Maggiori non solamente i fregi, ed i commodi d' un' antica, e provata Nobiltà, ma anche le felici inclinazioni alle lettere, e dotato dalla Natura di vasti talenti così providamente gli coltivaste, che divenuto siete uno de' primi lumi della Patria Vostra, ed accresciuta avete la luce Vostra propria alla letteraria gloria de' vostri famosi Antenati.*

Ed infatti qual bello stimolo esser non vi doveva il celebre Co: Cammillo Vostr' Avo, a cui l' Europa intera ha tributato attestati non dubbj d' ammirazione, e di loda, sino a chiamarlo Padre della Romana Erudizione, *la di cui memoria sarà un eterno decoro*

della

della Vostra Signorile Prosapia, ed i cui scritti, ed il prezioso Museo saranno un perenne ornamento alla Patria, ed alla Famiglia?

Tali riflessioni, che forse spaventar mi dovevano, e trattenermi dal pubblicare fregiato del Chiarissimo Vostro Nome il mio Ortolano in Villa, *mi hanno a farlo sempre più animato; riflettendo che un Libro d'Agricoltura, poteva nel tempo stesso e aprire a me largo campo d'eseguire l'ideata confessione de' miei doveri, e lusingare il Vostro genio che di questo utilissimo studio in particolar modo ci pasce.*

A Voi dunque resta, NOBILE, REVERENDISS. ED ERUDITISSIMO SIG. CONTE, *a render consolate le mie speranze, degnandovi di accettare quest' umile e scarsa offerta, e come parlante attestato delle mie obbligazioni, e come tributo di quell' infinito rispetto, con cui mi pregio di venerare la Virtù Vostra, e l'inclito Vostro Nome*

AL LETTORE.

Disse vero l'Apostolo S. Paolo; che li membri del corpo riputati i più vili, sono li più necessarj: (a) *Quæ videntur membra corporis infirmiora esse, necessariora sunt: & quæ putamus ignobiliora membra esse corporis, his honorem abundantiorem circumdamus*. E quanto disse egli, parlando del corpo naturale, possiamo col medesimo fondamento dire noi del corpo civile; poichè le Arti stimate le più vili, e le più meccaniche, sono le più utili, e le più necessarie. E come no? non vi sarebbero già i Re, i Principi, ed i Gentiluomini se non vi fossero l' Agricoltura, ed i Rustici. Così và: il lusso sciala a costo del sudore de' Contadini; e senza l' Agricoltura verrebbero meno tutte le Arti dette liberali, le quali finalmente servono, per lo più, solamente all'ornamento del mondo, non già alla necessità de' Viventi. E chi ardirà di sprezzare un'Arte instituita da Dio, nata col mondo, e con la quale tutti noi abbiamo sì grande interesse? Non è egli vero, che il nostro primo padre Adamo fu Ortolano, e che noi, come derivanti da esso, siamo figlj di

(a) Epist. 1. ad Cor. cap. 12. n. 22. & 23.

di Ortolano? (a) *Tulit ergo Dominus Deus hominem, & posuit eum in Paradiso voluptatis, ut operaretur, & custodiret illum.* Questo vocabolo *Paradiso* è voce Persiana, e secondo Senofonio, Filostrato, e Procopio, vuole appunto dire *Orto*; onde disse anche Salomone (b): *Fecit Hortos, & Pomaria;* idest *Paradisos*, come legge la frase Ebrea.

Quantunque l'Agricoltura fosse stimata Arte ignobile presso de' Greci, e specialmente de' Lacedemoni, che la facevano esercitare da' servi; ad ogni modo i Romani l'ebbero in sommo pregio, dopo la milizia; e delle molte Tribù della Città di Roma, quattro solamente non la esercitavano. Onde era cosa facile, ed ordinaria fra gli antichi Romani, il passare dall' Aratro alla Dittatura. Che però ebbe a dire Tullio (c). *Nihil est Agricultura melius, nihil uberius, nihil dulcius, nihil homini libero dignius.* Il che ci viene dimostrato da' cognomi degli antichi Romani, chiamati Lentuli. Fabj, Ciceroni, Pisoni, Serani, Agricoli; e per fino dal coltivare bene le Lattughe, alcuni di casa Valeria si dissero Lattughini. Nè mancano a' nostri dì i Cardani, i Porri, i Ciceri, ed

(a) Gen. cap. 2. 15.
(b) Eccles. cap. 2.
(c) Cicer. de Offic.

i Luini ? In somma in que' tèmpi non si poteva dare maggior lode ad un galantuomo, quanto chiamarlo Agricoltore. (a) *Atque, ut refert Cato, quem virum bonum Colonum dixissent, amplissime laudasse existimabant.*

L'Agricoltura oggidì si divide in dilettevole, ed in necessaria; la necessaria risguarda la cultura de' Campi, delle Vigne, degli Uliveti, e simili; e questa è in considerazione di arte meccanica, esercitandosi da' Villani colla zappa. con l'aratro, e col vomere. Ma la dilettevole, che si esercita intorno alla cultura degli Orti, e de' Giardini, viene pregiata come arte nobile, e convenevole anche alle persone di qualità.

L'arte adunque di coltivare gli Orti è per tutti i capi sommamente commendabile, e grandemente da stimarsi, avendo sortito Dio per autore; l'origine del mondo per principio; il primo Uomo per professore; e la necessità del vivere colla comune utilità per fine. Quest'arte presuppone i suoi seguaci Filosofi naturali, e conseguentemente Uomini di grande intendimento; onde come onorevole, utile, deliziosa, ed innocente venne favorita, ed abbracciata da' Personaggi di alta sfera; avendo Diocleziano rinunciato all'Imperio, per

(a) Plin. lib. 18. de Rep.

per attendere alla cultura dell'orto (a), come pure praticò quell'altro Duca di Germania, di cui cantò Giorgio Sabino.

Noricus Agricolæ Dux faciebat opus.

Quindi Ciro il minore, Re di Persia esercitò di sua mano l'Agricoltura, come praticarono poscia Romolo, Remo, Curio, Fabricio, Giustiniano, ed altri Re, ed Imperatori con tutti li più qualificati soggetti dell'antica Roma: (b) *illi etiam prædivites, qui ab aratro accersebantur, ut Consules fierent.* Compiacendosi quei grandi Uomini di essere insieme Principi, ed Agricoltori. *Ipsorum manibus Imperatorum colebantur agri (ut fas est credere) gaudente terra vomere laureato, & triumphali aratore*, come attesta Plinio (c) Onde Quinzio riferito da Lucio Floro, dopo di avere trionfato de' Volsci, ritornò all'esercizio dell'aratro, come prima soleva: *Expeditione finita redit ad boves triumphalis Agricola.*

Sapete voi (disse un bello spirito) perchè la terra, altre volte sì fertile, ora sia divenuta cotanto sterile? Questo procede, perchè venendo prima coltivata da' Signo-

A 5 ri

(*a*) Elio Spartano.
(*b*) Valer. Max. lib. 4. cap. 3.
(*c*) Plin. lib. 18. cap. 3.

ri di qualità, ella ancora si stimava obbligata di corrispondere alla grande, con abbondante messe: ma ora, quasi sdegnata, per vedersi oltraggiata, e squarciata solamente da gente vile, e plebea, si rende contumace all' altrui cultura, scarsamente produce, e parcamente fruttifica. Questo è ben certo, che spesse volte la terra non rende proporzionato frutto, nè corrisponde all' espettazione, più per incuria, ed ignoranza di chi la coltiva, che per altro rispetto: onde, dopo di essermi consultato co' più vecchj, ed esperimentati Ortolani, ho determinato di scrivere le seguenti Osservazioni, e darle alla stampa per comodo, ed utile degl' inesperti Ortolani: in riguardo de' quali mi son valso di un dire facile, e piano, e di vocaboli chiari, e totalmentè nostrani, affinchè la mia fatica riesca loro di aggradimento: (a) *Gratum opus Agricolis*.

E quando mai qualche persona di qualità, deposti altri maggiori impieghi, volesse applicarsi alla cultura del suo Orto, per un innocente trattenimento, e per isfuggire la oziosità di ogni mal radice, sappia che egli avrà la soddisfazione di provarè in pratica, non esservi vivanda più gustosa, e saporita, di quella si acquista colle proprie mani; ed oltre che l' esercizio mode-

de-

(a) Æneid. 1.

deratò rende l' Uomo più ſano ; lo fa anche più felice, e più contento, come avvertì il Salmiſta Reale, quando diſſe: (a) *Labores manuum tuarum quia manducabis: Beatus es, & bene tibi erit.*

Spero, che l' uſo di queſte poche Oſſervazioni mi ſarà mallevadore di quanto promiſi: ma quando talora vi sbagliaſſero, non incolpatene già le regole, ma le ſtagioni poco propizie, poichè ſta bensì in noſtra mano il piantare, e ſeminare, ed adacquare, ma non già il maturare, e perfezzionare le coſe, come in altro ſenſo ſcriſſe l' Appoſtolo: (b) *Ego plantavi, Apollo rigavit, ſed Deus incrementum dedit.*

A perſuaſione di Amici ho accreſciuta queſta Operetta non tanto di alcune coſe mancanti in ordine alla cultura degli Orti, ma anche di una intera oſſervazione intorno alla cultura de' fiori; perſuadendomi di avere ad incontrare il genio di molti, con accoppiare il dilettevole all' utile; come me ne avverte il Poeta col dire:

Omne tulit punctum, qui miſcuit utile dulci.

Gradite voi, corteſe lettore, con queſta piccola fatica, il buon genio, che ho di ſervirvi: e ſtate ſano.

( ) Pſalm. 127. verſ. 2.
(a) Epiſt. 1. ad Cor. cap. 3. v. 6.

NOI RIFORMATORI

Dello Studio di Padova.

AVendo veduto per la Fede di Revisione, ed Approvazione del Publico Revisor *D. Natal dalle Laste*, nel Libro intitolato: *Il Semplice Ortolano di Villa, ed il Giardiniere accurato di Città ec. Stampato*, non v' esser cosa alcuna contro la Santa Fede Cattolica, e parimente per Attestato del Segretario nostro, niente contro Principi, e buoni costumi, concediamo Licenza a *Francesco Locatelli* Stampator *di Venezia* che possi essere stampato, osservando gli ordini in materia di Stampe, e presentando le solite Copie alle Pubbliche Librarie di Venezia, e di Padova.

Dat. li 15. Marzo 1768.

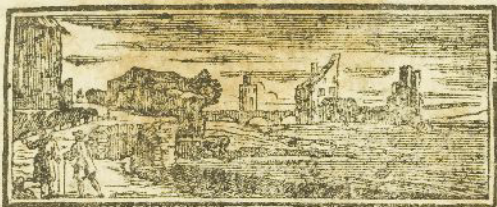
(SEBASTIAN ZUSTINIAN Rif.

(ALVISE VALLARESSO Rif.

(FRANCESCO MOROSINI 2. Cav. Proc. Rif.

Registrato in Libro a Carte 342. al N. 2413.

Davidde Marchesini Seg.

PAR-

PARTE PRIMA.

Della ſituazione degli Orti, e cultura del terreno.

OSSERVAZIONE PRIMA.

1. ESſendo il Sole l' anima de' Viventi, e maſſime de' Vegetabili, ſarà neceſſario, che gli Orti ſiano in ſito eſpoſto al Sole, affinchè co' ſuoi benigni ſguardi, ed influſſi propizi, poſſa favorire, e perfezzionare gli erbaggi. Converrà ad ogni modo avere negli Orti qualche ſito ancora ombreggiato, per ſeminarvi qualche erba, che ama l' ombra, come ſi dirà a' ſuoi luoghi particolari; ſicchè ſi richiedono ſiti, non tutti egualmente graſſi, ed umidi, ma alcuni devono eſſer magri, ed altri aſciutti, come vedremo. Gli Orti adacquatorj ſono i migliori, per potere ſoſtituire l' acqua naſcente al mancamento della piovana; e queſta non dovrebbe eſſer fredda, perocchè troppo ſmagriſce il terreno, e molto pregiudica alle verdure.

La cultra degli Orti deve essere non superficiale, ma profonda; sì perchè il terreno ben smosso si rende più fertile, ed atto al produrre; sì perchè si tiene più purgato dagli animali nocivi, dalle erbe cattive, e dalle pietre, e sassi: onde sarà bene vangare il terreno con vanghe lunghe, capaci, più di una volta, prima di piantarvi gli erbaggi.

Il letame per ingrassare non dovrà essere nuovo, ma almeno vecchio di un anno, perchè il nuovo, per essere troppo calido abbrucia le erbe, e genera molti animali nocivi, come zaccarole, e simili.

Sarà anche necessario tener l'Orto ben netto, e mondo da ogni altra erba, perchè queste soffocano gli ortaggi, e consumano l' alimento, che deve servire all' erbe buone.

Accadendo che il terreno fosse ammorbato d'animali nocivi, come zaccarole, vermini, ec. converrà seminare tutto l' Orto a lupini, ed ararlo bene sul principio di Marzo, ed anche prima, se sarà possibile, e cresciuti questi all' altezza di un braccio circa, si dovranno vangare sotto: e con questa diligenza si faranno due beni; s' ingrasserà il terreno, e si purgherà da que' nocivi animali, che non possono vivere in terra amareggiata da' lupini.

Del modo di raccogliere le Semenze, e del tempo proprio per seminarle.

OSSERVAZIONE SECONDA.

2. Poichè dalla bontà delle Semenze dipende principalmente la fertilità dell' Orto, ho stimato necessario di porre quì il vero modo, per averle ben stagionate, ed in perfezzione; mentre se le fatiche de' poveri

Or-

Ortolani non vengono corrisposte, proviene o perchè non nascono le Semenze, o perchè nascono falsificate, ed incapaci di render buoni, e perfetti erbaggi. Eccovene adunque le vere regole, per averle a proposito, suggeritemi da' vecchj, ed esperimentati Ortolani; i quali a loro rischio le hanno osservate.

3. Aglio Avvertasi, che l' Aglio riserbato per piantare, non si deve lasciar toccare acqua, sterpato che sarà; nè meno si deve adacquare, quando sarà entrato in maturanza; poichè patisce di molto: avvertendo di sterparlo in Luna vecchia, e di servirsi de' capi più belli, e stagionati, per piantare; e di questi capi si piglierà solamente il primo ordine di fuori; cioè i spichi, o come diciamo volgarmente, le sese più grosse.

4. Piselli, o Erbioni. Se ne riserberà una porzione sufficiente al bisogno, per farne Semenza, e di questa non se ne coglierà, per non levare i migliori: e ben maturati che saranno, si raccoglieranno le teghe, o sieno i baccelli, lasciandoli seccare al Sole così chiusi, perocchè si mantengono meglio, si preservano più facilmente da' vermini; e si caveranno fuori solamente quando si vorranno seminare. Avvertendo, che quantunque la Semenza sia buona, ad ogni modo sempre ne falsifica qualche poco: onde per isfuggire questo danno, si piglieranno solamente i baccelli più grossi, ed alquanto crespi, e storti, lasciando da parte i lisci, e diritti, i quali serviranno per farne minestra.

5. Biete da costa. Si deve avvertire di non fare le Semenze di queste vicino alle Biete ordinarie, perchè falsificano, ma si dovranno avere in luogo appartato lungi da quelle; nè si dovranno raccogliere le Semenze delle Biete nate quell' anno, perocchè subito vanno in

Se-

Semenza, ma sarà bene feminare le Biete per Semenza nel mese di Luglio, e poi trapiantarle all' Ottobre; e così facilmente resisteranno all'Inverno; ed all'aprirsi della stagione faranno ottima Semenza per seminare.

6. Bieterape. All' Ottobre si farà la scelta delle Bieterape grosse circa la grossezza di un uovo, o poco più, e che siano delle più rotonde, con la coda sottile, e piana; poi si Pianteranno in luogo soleggiato, e coperto: avvertendo di non lasciarle mancare l'acqua; onde converrà adacquarle di tempo in tempo, secondo il bisogno; e con questa diligenza si avranno sempre buone Semenze di Bieterape; ed avvertasi, che pigliandosi Bieterape grosse per fare Semenze, queste saranno legnose, e dure preso falsificheranno.

7. Cicorea per fare radici. La migliore Semenza di questa è senza dubbio quella di Castellazzo di Alessandria, e di Sale: pure volendosi servire della nostrana buona, si piglieranno le radici nate dalle Semenze suddette, e si trapianteranno all'Ottobre in luogo appartato; ma perchè questa Semenza col tempo falsifica, converrà mutarla ogni tre o quattro anni, pigliando delle Semenze suddette di Castellazzo ec., e poi di nuovo farne Semenza, come si è detto. Avvertendo, che quando la Cicorea è lasciata per Semenza, si deve troncarle la cima, lasciandole l' altezza di due palmi in circa.

8. Cardi. Sarà bene feminarne qualcuno in luogo appartato, affine di cavarne Semenza, ovvero si piglieranno delle radici, o fusti de' Cardoni tagliati al Novembre, e si trapianteranno in luogo opportuno: avvertendosi di non pigliare di quelli tanto spinosi; ed in tal modo la Semenza sarà più vigorosa, e durerà per molti anni. Quando det-

dette Semenze ſaranno mature, ſi taglieranno con un palmo circa di fuſto, e fatti i mazzetti, ſi appenderanno a qualche ſoffitta in luogo, che ſia aſciutto, laſciandoveli ſino alla Primavera, per ſeminarle a ſuo tempo.

9. Cipolle. Si pigliano Cipolle Comaſche roſſe, tonde, e ſchiacciate, e ſi piantano alla Primavera: avvertendo di ſoſtenerle bene con de' rami, per eſſere fragili, e facili alle cadute, altrimenti non avrete Semenze.

10. Finocchio. Si fa ſcelta di quelle piante, che hanno le foglie vicine a terra, poi ſi levano tutte le foglie, e virgulti di dette piante, alla riſerva del fuſto di mezzo, che dovrà laſciarſi intatto. Compita che ſarà la Semenza, ſi raccoglie, la quale ſi conoſce ſe ſia ben matura col rompere qualche grano, perchè ritrovandolo nero nel mezzo, ſarà perfettamente matura. E avvertaſi di raccoglierla quando la maggior parte di detto Finocchio avrà il ſeme maturo, al modo che ſi è detto; poichè volendoſi laſciare in pianta, finchè tutta la Semenza abbia laſciato il color verde, la nebbia la conſumerà tutta, e non farà Semenza.

11. Fagiuoli per cornetti, o vogliaſi dire per baccelli. Si pigliano di que' bianchi, groſſi, e lunghi, e non già di quelli rotondi, perocchè non ſono a propoſito, per fare cornetti; mentre appena ſpuntati, ſi fanno duri, e pieni di fila, nè ſervono, che a farne mineſtra. E quando non ſi abbiano di queſti, ſe ne potranno procurare dagli Ortolani Milaneſi, che ne fanno incetta.

12. Carotte. Di queſte ſe ne fa ſcelta a S. Martino, quando ſi colgono, o ſi ripongono in luogo appartato: ma però volendone fare Semenza, ſi piglieranno ſolamente quelle di colore roſſo, e ben groſſe; avvertendo, che

che quelle, le quali fanno la Semenza più rara, e vigorosa, sono ottime, ed in mancanza di questa si adopera ogni altra Semenza.

13. Lattughe. Potendosi fare la Semenza di quelle trapiantate a S. Martino, sarà la migliore: ma non potendosene avere di queste, se ne farà la Semenza di quelle trapiantate alla Primavera ben per tempo, e rare.

14. Porri. Strappati che gli avrete all' Ottobre, farete scelta de' più grossi, e li ripianterete in luogo soleggiato; e quando saranno maturi, coglierete le Semenze, cioè quella specie di fiocco, che formano, con un palmo di fusto, e legate in fascetti, si appendon al palco in luogo asciutto, lasciandole fino alla Primavera; perocchè si mantengono meglio, e fanno migliore Semenza, e più matura. Giunta la Primavera si mondano dalla scorza, e si seminano: avvertendo, nati che sieno i porri, di sostenerli con de' rami, come si è detto delle Cipolle.

15. Pastinache. Quando si cavano all' Ottobre, si fa la scelta delle più belle, e si trapiantano in luogo appartato; e quando sara matura la Semenza, si levano solamente le rose, o fiocchi più belli, gettando via tutti gli altri, che non sono a proposito per Semenza.

16. Ramolacci, o Radiche. Si fa scelta de' più belli all' Autunno, di quelli seminati in Luna di Luglio, e si trapiantano in luogo appartato, avvertendo di fare scelta solamente de' grossi quanto un uovo, ed anco meno; poichè, quando son grossi assai, gelano con più facilità; e si userà diligenza di tenerli netti da certi Insetti rossi, da' quali vengono infestati, quando fanno la Semenza, e ben spesso la consumano tutta.

17. Ravanelli. Per farne Semenza, si semi-

minano alla Primavera ; e quando ſaranno un poco groſſetti, ſi rarificano, levando via tutti *li* più deboli ; e queſti ancora biſogna guardare da certi Inſetti roſſi , che li danneggiano molto .

18. Indivia volgarmente Scarola. Si piglia di quella trapiantata all'Ottobre , quando ſi poſſa preſervare dal gelo , e queſta ſarà la migliore; ma quando non ſe ne poſſa avere, ſi ſemini alla Primavera ben per tempo , e ſi trapianti a ſuo tempo . Quando poi avrà germogliato all' altezza di due palmi , biſogna troncarle la cima , e così farà maggior quantità di Semenza, e migliore.

19. Appio , volgarmente Sellaro. Avvertaſi di non ſervirſi di quella Semenza caduta da ſe , poichè col tempo imbaſtardiſce , e degenera ; ma ſe ne trapianti in luogo appartato , e ſe ne colga la Semenza prima che cada da ſe.

20. L'Appio di Alemagna è aſſai più bello , e godibile dell' Italiano ; ma biſogna procurarne la Semenza di Germania di anno in anno, poichè da noi non la fa buona.

21. Spinaci. Quando a cauſa del gelo , o per altro accidente non ſe ne poſſa avere di quelli ſeminati all'Agoſto, o al Settembre, ſe ne potranno ſeminare, per farne Semenza , nella Luna di Marzo, e faranno Semenza a tempo debito , buona quanto ogni altra . Avvertendo, che quando i Spinaci vanno in Semenza , ſi devono ſtrappare tutti quelli chiamati femmine, e ſi diſtinguono da' maſchi dal non fare grano, ma ſolamente fiori.

22. Scorzonera. Queſta è la Semenza più difficile da raccoglierſi ; piochè appena aperta la boccia, vien diſſipata dall' aria ; ſicchè ſarà neceſſario viſitarla una volta ogni giorno, quando incomincierà a maturare, e le-

va-

vare quella, che anderà maturando; non aspettando, che si apra, ma quando comincierà a mostrare sulla cima la piuma; perchè allora sarà sufficientemente matura.

23. Cavoli, o Verze. All' Ottobre, o a Novembre si sceglieranno le più crespe, e corte di gamba, che non sieno nè troppo picciole, nè troppo grosse; poichè queste difficilmente resistono al gelo, ma si farà scelta di quelle mezzane, e tra tutte le Verze, le Milanesi portano il vanto, e sono appunto le già dette. Queste si trapiantano in luogo soleggiato, e potendosi lasciare sopra del nativo piede, sarà meglio, e faranno maggior Semenza, la qual può servire per anni dieci. Avvertasi, che questa ancora è soggetta all' influsso degli Insetti, come i Ramolacci, e Ravanelli; la onde, quando si scopriranno detti animalucci, si piglierà uno scaldavivande con buon fuoco, ed alla mattina pertempo si porrà sotto a' detti animali, e scrollando dolcemente il fusto delle piante da Semenza, si faranno cadere nel fuoco; e così facendosi per qualche mattina, in breve si distruggeranno quegli animali perniciosi; altrimenti non si avrà Semenza.

24. Finalmente vi voglio avvertire, che quando le Verze da Semenza avranno germogliato all' altezza di un palmo, se le dovrà levare la cima, come si disse delle Lattughe e dell' Indivia; perocchè in tal modo faranno Semenza in più abbondanza, e di tutta perfezzione. Ed abbenchè il Fusto di mezzo faccia veramente Semenza più grossa, ad ogni modo riesce men buona. Nel fare la Semenza si abbia generalmente l' avvertenza di fare scelta delle pianticelle più belle, e vigorose, alla riserva di quelle già dette di sopra. E quando le Verze, Lattughe, e simili ri-

ritardaſſero a germogliare, per andare in Semenza, a cauſa di eſſere troppo dure, e ſtrette, ſe le potrà dare un taglio col coltello in cima, in forma di croce, ma però aſſai ſuperficiale, per non guaſtare l'occhio de' detti erbaggi: avvertendo, che guaſtandoſi, o tagliandoſi dett' occhio, non germoglieranno, anzi ſi ſeccheranno.

Del tempo, luogo, e modo di ſeminare gli Orti, con la vera regola per trapiantare, e regolare le Ortaglie.

OSSERVAZIONE TERZA.

PRemeſso il modo di coltivare il terreno, e di fare buone Semenze, viene in conſeguenza il tempo, il luogo, ed il modo di ſeminarle, e di trapiantare le pianticelle, e di regolarle ſino alla loro perfezzione: onde ſoggiungerò quì brevemente al poſſibile tutte le oſservazioni più particolari intorno le dette coſe, affinchè le ſperanze degli Ortolani non reſtino defraudate per mancamento di coſe cotanto eſsenziali.

Molti fanno grandiſſimi sbaglj nel ſeminare in Luna vecchia alcune Semenze difficili a naſcere; ma tirando poi avanti queſte a germogliare, vengono a naſcere in tempo improprio, cioè in Luna nuova, ſicchè ſarà neceſsario per isfuggire queſto inconveniente, ſeminare ciaſcheduna Semenza in tempo anticipato più, o meno, ſecondo la qualità di ciaſcheduna di eſse, acciocchè vengano a naſcere nella Luna bramata; cioè in Luna vecchia, come ſi dirà in particolare più abbaſso.

Altri ſi pigliano l' arbitrio di ſeminare anche due o tre giorni dopo la Luna nuova,

col dire, che esſendo la Luna, nel principio
del rinovarſi, di poca forza, come anche
dicono della Luna vicina al ſuo fine, ſi può
dire Luna vecchia: ma quanto rieſca frivo-
la, e dannoſa queſta opinione, lo dimoſtra
pur troppo la ſperienza, maſſime trattandoſi
delle Lattughe, e dell' indivia, della Cico-
rea, e di altre ſimili Semenze facili a na-
ſcere, le quali, eſſendo il terreno umido,
e la ſtagione calda, naſceranno in meno di
otto giorni, ed in conſeguenza nella mag-
gior forza della Luna, onde ſubito anderan-
no in Semenze; poichè la oſſervazione non
iſtà nel ſeminare, ma nel germogliare. L'
iſteſſo pregiudicio accade ſeminandoſi negl
ultimi giorni della Luna; poichè germoglia-
no poi le Semenze in Luna creſcente,
ſubito vanno in Semenza. Quando però
voleſſe ſeminare per avere piante da Semen-
za, in tal caſo ſi potrà ſeminare in tem-
po, che le Semenze abbiano a germogliar
in Luna creſcente, poichè in queſto modo
ſi avrà meglio l' intento; abbenchè, a di
vero, anche queſte è meglio, che naſcan
in Luna vecchia, avvegnachè le piante ri-
eſcono più ferme, e vigoroſe; laddove naſcen-
do in Luna nuova, andranno in Semenz
così preſto, che le piante ſaranno ſottili
fiacche, ed incapaci a fare molta, e buon
Semenza.

Queſto medeſimo sbaglio ſi vede aperta-
mente in chi pianta Fagiuoli, e Piſelli in
Luna creſcente; poichè tendono al creſcere
ed innalzarſi ſolamente, e non a fare frut-
ti: eſſendo ben certo, che queſti Legumi an-
cora devono piantarſi in tempo, che poſſa-
no germogliare in Luna vecchia, ſe ſi bra-
mano fruttiferi, ed atti a fare buona Semen-
za. Onde le Semenze difficili a naſcere, co-
me

me Petrosemolo, Appio, o sia Sellaro, Pastinache, e Zucche d' ogni sorta si semineranno avanti il primo quarto della Luna, perchè tardando queste a nascere, ordinariamente, sino a quaranta giorni, verranno a nascere dopo il Plenilunio, cioè in Luna vecchia.

25. Le Biete di ogni sorta si devono seminare dopo il primo quarto, come ancora le Carotte Scorzonera, Spinaci, Cipolle, Finocchio, e Porri, le quali tutte nascono ordinariamente in giorni quindici.

26. Le Lattughe di ogni sorte. Indivia, Cicorea, Cardoni, Erbioni, o Piselli, si seminano un giorno dopo fatto il Plenilunio; poichè germogliano in otto giorni circa.

27. Le Verze, Ramolacci, Ravanelli, e Ravizze si seminano subito fatto l' ultimo quarto: perchè nascono in quattro, o cinque giorni.

Ma si avverta, che per servirsi delle accennate regole, converrà, che le Semenze sieno nuove; perocchè essendo vecchie, staranno più lungo tempo a nascere delle nuove. Per Semenze nuove s' intendono quelle dell' anno stesso, o dell' antecedente abbenchè anche tra queste vi corra qualche differenza nel nascere.

28. Le Insalatine o Insalate gentili tutte si seminano in Primavera, ed all' Ottobre, e queste ultime vengono poi la futura Primavera assai per tempo, e molto prima delle seminate in Primavera.

29. Per fare, che le Verdure di ogni sorta difficilmente vadano in Semenza, alcuni insegnano il seguente segreto. Si mettono le Semenze, che si vorranno seminare, sparse in vaso aperto, e piano, come in un piatto, o simile, e si lasciano alla rugiada a Ciel

aper-

aperto tutta la notte ultima, o prima della Luna; e poi la mattina, prima della Levata del Sole, si piglia un pugno di terra parimente inumidita dalla rugiada, e con essa si mischiano le Semenze suddette, e si seminano. Ma la più sicura è valersi delle regole precedenti. E per discendere più al particolare, dico:

30. Che le Verze devono seminarsi in terreno magro, e soleggiato; mentre il Sole le fa più basse, e forti. Le Verze Milanesi si seminano per l' Inverno a' 20. circa di Maggio, e le nostrane si seminano al principio di Marzo: e tanto le une, quanto le altre, s' è possibile, si seminano in Luna vecchia, come si è detto. Le Milanesi si ripiantano alla Maddalena, cioè alli 22. Luglio, giorno più, o meno; e le nostrane si trapiantano secondo si vederà a proposito per ripiantarsi. Il tereno deve essere ben coltivato, e ben grasso, e si zapperanno a tempo debito.

31. Li Finocchi per Primavera si seminano in Luna vecchia di Marzo, in terreno bene coltivato, e grasso, e si rarefanno in modo, che una pianta sia distante dall' altra circa un mezzo bracio. Per l' Inverno si seminano a S. Giacomo, cioè circa li 25. di Luglio, in Luna vecchia, pure in terrenno grasso, e ben coltivato. E tanto gli uni, quanto gli altri s' interrano in due riprese, almeno, avendoli prima legati nella cima alquanto larghi; e così diveranno bianchi, e teneri.

32. L' Appio, o sia il Sellero si semina di Febbraro, overo di Marzo, senza osservazione di Luna, o con la osservazione detta di sopra. Si semina in terreno magro (come si dovrà praticare con tutte quelle cose, che si hanno a ripiantare; poichè le Semenze na-

to

re in terreno magro, e poi ripiantate in luogo grasso, fanno maraviglia; laddove seminandosi in buon terreno, e poi trapiantandosi in terreno eguale, o inferiore, fanno poco) e poi si ripianta il Sellaro in terreno ben grasso, e diligentemente coltivato, facendogli prima un poco di fossetto, e ponendogli sotto un poco di buon letame.

33. Li Cardi si seminano in Luna vecchia d'Aprile, un poco raretti; e poi cresciuti alquanto si raresanno fino alla distanza di un braccio. Vogliono terreno grasso, e ben coltivato, e si legano, ed interrano in più riprese, come si disse del Sellaro; ma dovrà farsegli il fossetto un poco più capace, e più profondo:

34. Per fare i Cardi bianchi, e teneri, si cavano dalla terra al principio di Novembre, ed in tempo asciutto e se li levano le radici, lasciandovene solamente circa un palmo, poscia si stendon al Sole per qualche ora: Frattanto si caverà una ben profonda fossa in lungo, e ben'uniti l' uno con l'altro vi si porranno detti Cardi, incalzando bene la terra d'ambe le parti abbondantemente, e principalmente nelle radici, coprendoli bene con la terra; sicchè sopravanzino solamente le cime, e così ben legati, ed interrati, si copriranno con tavole, o con paglia; e fra un mese e mezzo in circa si faranno bianchissimi, e teneri.

Avvertasi, che li Cardi nati dalla semenza fatta venire dalla Fiandra, riescono migliori de' nostrani; imperciocchè non crescono tanto in altezza; più facilmente s' imbiancono, e riescono tenerissimi con minore cottura degli altri.

35. Li Carciofi si seminano di Marzo, ed anche di Febbrajo in Luna calante, ma rari;

ed accadendo che riescano spessi, si rarefaranno in tempo umido; e fanno frutti in abbondanza in quel medesimo anno. Amano luoghi soleggiati, e terra buona, e grassa. In alcuni luoghi si piantano i Carciofi col levare i germoglj novelli dalle piante vecchie: e piantandosi di Autunno, e di Primavera, dopo la pioggia, e dopo di avere loro tagliate alquanto le cime. Questi fanno frutti nell' Autunno, quando siano stati piantati di Primavera; e quelli piantati nell' Autunno fruttificano alla Primavera ventura. S'ingrassano bene all' intorno delle radici; e ne' luoghi freddi conviene ripararli con paglia vicino al piede, ma non già nelle cime, perchè diverrebbero bianchi, e fiacchi. Dopo tagliati i fusti de' Carciofi, che avranno fruttificato si lasciano i germoglj novelli, o per trapiantarli a tempo debito, o per farli bianchi, come si disse de' Cardi, e quelli principalmente de' Carciofi riescono teneri, sicchè si potrano mangiare anche crudi, come si fa col Sellaro.

36. L' Aglio si pianta solamente il più bello, levatogli attorno attorno del capo la prima pellicola, cioè il solo primo circolo esteriore, e dovrà essere raro in distanza di quattro buone dita in circa. Vuole essere piantato in terreno ingrassato sotto, ma non molto: sopra non s'ingrassa, perocchè quella grassa di sopra lo cuoce, e lo fa marcire. Si pianta ne' luoghi caldi in Luna vecchia di Ottobre; e comunemente in tutti i luoghi, in Luna vecchia di Febbrajo; o non permettendolo la stagione, in Luna vecchia di Marzo. Piantandosi i spichi d'aglio mondati faranno un capo senza spichi, cioè uno spico solo grosso. L'Aglio, si può ad ogni modo ingrassare alquanto sopra, ogniqualvolta sia vecchio il etame, almeno di due anni.

37. Si trova parimente l' Aglio chiamato Turco, che tiene grande acrimonia, e viene groſſo a maraviglia. Queſto ſi pianta colla medeſima forma, e cultura dell'ordinario, ma più raro a cagione della ſua groſſezza. Il primo anno fa come una groſſa cipolla: poſcia ripiantandoſi nel ſecondo anno verrà groſſiſſimo, e nel terzo creſcerà come un Meloncino; e farà le ſue diviſioni degli ſpichi come l'altro.

Oſſerva il Cardano (*a*) col Palladio, che piantandoſi l'Aglio in quel tempo, che la Luna ſta negli Antipodi, e ſtrappandoſi colla medeſima oſſervazione, non darà il ſolito ſuo cattivo odore.

38. Le Cipolle ſi ſeminano in terreno ingraſſato ſotto, e ſopra, un poco rarette, ſenza oſſervazione di Luna. Si ſeminano di Febbrajo, o di Marzo.

39. I Petronciani volgarmente dette Merezzane ſi ſeminano di Febbrajo ſenza oſſervazione di Luna, ma in luogo ſoleggiato, e graſſo, e ſi ripiantano quando ſaranno grandicelle, in diſtanza di mezzo braccio, zappandole, e mondandole a tempo debito

40. L'Indivia per far Cornetti, ſi ſemina in Luna vecchia di Marzo in terra graſſa. E ſi può ſeminare anche in ogni tempo, ſempre però in Luna vecchia, ſino alla Luna di Agoſto;, poichè giunti alla detta Luna di Agoſto, più non ſi oſſerva la Luna per ſeminare.

41. L'Indivia per l'Inverno ſi ſemina al principio di Agoſto, e molto meglio in Luglio, ſenza oſſervazione di Luna. Vuol' eſſere ſeminata, e ripiantata in terra graſſa: vvertendo di ripiantarla ſolamente quando le

(*a*) *Card. de variet. lib. 2. cap. 13.*

pianticelle faranno ben ferme, e forti; si zappa a tempo debito, e poi fatta che avrà la pianta, si lega non molto stretta, e s' interra alquanto, per averla bianca. Avvertendo, che legandola, ed interrandola prima che compisca la pianta, diverra bensì bianca, ma non già tenera; ma interrandosi tutta la pianta, diverrà bianca, e tenera.

42. L' Indivia, le Lattughe, il Sellaro, i Cardi, ed universalmente ogni verdura, si devono trapiantare, legare, e zappare sempre in tempo asciutto, e così mai non marciranno. L' Indivia si fa bianca, e tenera col strapparla dopo fatta grande, e ripiantarla spessa in buchi fatti col paletto di legno, larghi, e profondi; sicchè non avanzino fuori della terra, che le sole cime dell' Indivia; e si avverta di premerle bene la terra d'intorno. E facendosi questo in tempo asciutto, dureranno circa un mese. Alcuni Ortolani usano di coprire l' Indivia col letame fresco, ed asciutto, ed in pochi giorni diviene bianca, e tenera.

43. Del Dragone, poichè non fa semenza, si ripiantano le radici in luoghi solegiati, e di buon terreno, ed è erba gustosa, disoppilante, e cordiale.

44. La Cicorea per fare radici, altrimenti detta Radicchio, si semina in Luna vecchia di Aprile in terreno magro, e senza ripiantasi; però si seminerà rara, e si rarificherà ancora secondo il bisogno. La cultura vuol' essere duplicata, e triplicata, cioè andar sotto due, o tre vangate; perocchè tanto si sprofonda, quanto trova smosso il terreno: deve essere distante una pianta dall' altra circa cinque dita, e converrà tenerla ben monda dall' erba. Fa meglio, seminandosi sempre nello stesso sito, in cui dovrassi ogni anno mettere sopra un poco di terra nuova. La Cicorea per mangiare in erba, si se-

femina in ogni tempo, però in Luna vecchia. L'altra ſpecie di Cicorea detta da' Toſcani Radicchio Romano, che fa la foglia ſimile all' altra Cicorea, non fa radice: Queſta ſi ſemina in Luna vecchia, come ſi pratica con l' Indivia, e ſi ripianta in buon terreno, come la medeſima, quando avrà fatto pianta ben ferma, e creſciuta che ſarà, ſi lega per imbiancarla: e rieſce tenera, ſana, e guſtoſa per inſalata cruda: E ſi potrà rimettere più volte; poichè preſto viene, e preſto va come l' Indivia.

45. Le Lattughe ſi ſeminano in Luna vecchia di Marzo, e di Aprile, principalmenre le Giazzuole, e le Mortarine, le quali ſi potranno anco ſeminare in Luna vecchia di Settembre, per ripiantarle in Ottobre in luogo ſoleggiato; e così averle belle per Paſqua, ed anche prima. In ſomma, univerſalmente parlando, ſi poſſono ſeminare le Lattughe in ogni Luna vecchia, ſempre in terra graſſa, e poi ſi ripiantano, e legano come ſi è detto dell' Indivia.

46. Il Petroſemolo tanto Macedonico, quanto Turco, ſi ſemina di Gennajo, e di Febbrajo in terra graſſa, e ben coltivata, ſenza oſſervazione di Luna. Per averlo in radici, baſterà rarefarlo, ed avere prima ben coltivato il terreno, come ſi diſſe della Cicorea.

47. Le Carotte e Paſtinache ſi ſeminano in terreno ben coltivato, ma non graſſo. Le Carotte ſi ſeminano in Luna vecchia d' Aprile, e le Paſtinache in Luna vecchia di Febbrajo. Vi ha un' altra ſpecie di Carotte colla radice gialla, ed odoroſa, che ſi chiama Radica di Fiandra; e queſta pure vuole il medeſimo terreno, e cultura della Carotte. Queſte Radiche ſono guſtoſiſſime per intingoli, ed olio: ha ſapore di Zafferano, e comunica anche il medeſimo colore alle vivande, nelle quali ſi mette. Fa ſemenza, che ſi raccoglie, come ſi fa quella delle Carotte,

per propagarne il seme, che viene di Fiandra.

48. Li Porri si seminano in terra magra, e si ripiantano in terreno ben coltivato, e grasso. Avvertendo di non ripiantarli ove siano stati Aglio, o Cipolle: perocchè patiscono assai. Si seminano in Luna vecchia di Febbrajo; e prima di ripiantarli, se li taglia alquanto la cima, e la metà delle radici.

49. Le Rape, e li Ravanelli per Primavera si seminano in Luna vecchia di ogni mese. I Remolacci per l'Inverno, e le Ravizze si seminano di Luglio in Luna vecchia, come si fa anche colle Rape. E tutte queste cose amano terra grassa, umida, e ben coltivata; piochè la terra magra fa solamente per la Cicorea, Pastinache, e Carotte.

50. Li Spinaci per l'Autunno si seminano a mezzo Agosto; e per la Primavera a mezzo Settembre; e gli uni, e gli altri in Luna vecchia.

51. Le Zucche si seminano, o piantano in terra grassa, e soleggiata in Luna vecchia di Marzo.

52. Le Bieterape si seminano rare, di Marzo, Aprile, e Maggio in terra grassa, e luogo soleggiato, senza osservazione di Luna. Le Piante devono essere discoste l'una dall'altra un buon palmo. Riescono ottime le Bieterape fatte colla semenza di Bologna, quando sieno seminate, e ripiantate in buon terreno di Ortaglia. Quelle di Lione di Francia, dette Carottole, vengono grossissime, ma lunghe, e meno dilicate delle nostrane.

Tutte le accennate si possono ripiantare in terreno ben coltivato; avendo loro prima tagliate le cime, e parte della coda, o radice.

53. Le Biete da costa si seminano in terra grassa ben coltivata, in Luna vecchia di Mar-

zo;

zo; e ſi poſſono anche trapiantare al modo delle Bieterape.

Le Biete da coſta della ſemenza venuta di Baviera rieſcono larghe, belle, bianche, e tenere a maraviglia: e ritirandoſi in Autunno con un poco di terra in luoghi caldi, e coperti, vengono bianche, e ſaporite come Cardi; e ſono di faciliſſima cottura; come ſi dirà appreſſo.

55. Li Piſelli ſi piantano, o ſeminano in terreno mediocremente graſſo, e ſoleggiato, in Luna nuova, ma meglio in Luna vecchia di Marzo.

56. Li Fagiuoli ſi piantano, o ſeminano di Marzo, e di Aprile in terreno, come ſi diſſe de' Piſelli, in Luna vecchia, perocchè fanno meno pianta, e più frutti.

57. Il ſimile ſi fa con le Fave, o Bagiane.

58. I Cavolifiori, e Cavolirape ſi ſeminano di Gennajo in Luna vecchia, ed in terreno magro, e ſoleggiato, e poi ſi ripiantano, ſe è poſſibile, in terra nuova; e vogliono eſſer ben graſſi, e meglio coltivati.

La Semenza noſtrana de' Cavolifiori ſerve per fare belliſſimi broccoloni. Ma la Semenza per far veri Cavolifiori, ſi fa venire annualmente da Venezia; poichè viene da Cipro. Altrettanto ſi dice di quella, che viene da Malta, Napoli, e da Barletta.

Ma perchè i Cavolifiori patiſcono facilmente le nebbie, inſegna l'eſperienza, che ſeminandoſi ſul fine di Giugno, o al principio di Luglio, in Luna vecchia in ſito ſoleggiato, ed aprico, ma rari; e trapiantandoli ſecondo il ſolito, fanno maraviglie. E per eſſere la ſtagione calda, in breve ſi perfezzioneranno.

59. Li Cavoli bianchi Piacentini eſtivi, e le Cavolirape, ſeminandoſi rari all' Ottobre, in luoghi aprichi, poſcia ripiantandoſi alla

Primavera , secondo il solito, vengono smisurati , e teneri.

60. Avvertasi , che l' Aglio , Cipolle , e Porri non si zappano con ferro , ma con zappetta di legno, fatta a questo effetto ; altrimenti divengono rognosi.

61. Parimente le Biete da costa , che vengono d'Alemagna, sono le migliori , e vengono larghe quattro dita , e bianche come neve. Tutte queste, quanto le nostrane si lasciano intatte senza, levarne foglia , fino al principio di S. Martino, o prima della brina, e poi se le dà un' alzata con la vanga , e si levano dalla terra così , ripiantandole poscia in luogo sotterraneo, ed asciutto, ed in pochi giorni verranno tutte bianche, e tenere, e sono buone , quasi al pari de' Cardoni ; e ciò sia detto in riguardo delle Biete , che si bramano conservare per l' Inverno.

62. I Cocomeri tanto bianchi, quanto verdi si seminano in terreno grasso, e ben coltivato, in luogo soleggiato, in Luna vecchia di Aprile.

63. I Meloni si seminano circa il fine di Marzo in Luna vecchia. Prima si farà un solco, o fossetto, e si porrà sopra i margini , o sponde di detto solco del buon letame in abbondanza , e poi si vangherà sotto dall' una , e dall' altra parte, piantandovi nel mezzo, fatto alquanto a valletta, li Meloni : e cresciuti che saranno alquanto, si rarefaranno secondo il bisogno, ed alli rimasti si leveranno tutte le foglie gentilmente , lasciandosi intatta la cima , e così presto incomincieranno a farsi largo. Quando saranno cresciuti circa un braccio, o poco più , si castreranno ; cioè si leveranno loro le cime , perchè faranno frutti in più abbondanza. Devono essere in luogo solegiato , ed adacquarsi spesso, secondo il bisogno . Ma quando

do i frutti saranno vicini alla maturazione, più non si devono adacquare, perocchè marcirebbero, e sarebbero i frutti di poco gusto, e sciapiti.

64. Li Capperi si propagano in due maniere: cioè o colla semenza: o con piantarli: la Semenza nostrana non matura, però converrà procacciarsela da Genova, o da altri luoghi di Marina. Questa si semina in buon terreno grasso, ed umido, in Luna vecchia di Marzo; e poscia si trapiantano le pianticelle fatte già fermette, ne' buchi delle muraglie, o in luoghi di costiera, esposti al Sole. Si potano parimenti li Cappari in Luna nuova di Marzo, ed in tale occasione si fa scelta delle barbatelle da piantarsi, le quali si schianteranno dal tralcio, sicchè resti loro attaccata qualche particella del medesimo tralcio vecchio, in cui si faranno tre, o quattro tacche col coltello, e poscia si coprirà detto tralcio con creta impastata con acqua, come una sottile camiscia; e finalmente si pianteranno in buon terreno, esposto al Sole adacquandoli spesso; avendo però prima tagliate le cime a dette marze, o barbatelle, che dovranno essere lunghe poco più d' un palmo. Dopo che dette pianticelle avranno messa buona radice, allora si potranno piantare ne' buchi delle muraglie, o dove sarà di genio: nè si devono piantare ne' buchi a principio per la difficoltà d' inacquarie.

65. Finalmente voglio avvertire, che alcuni stimano buono il seminare ogni semenza un giorno avanti, ed un giorno dopo la Luna nuova; ma voi non vi partite dalle regole, ed osservazioni già dette: e sappiate, che le Semenze seminate alla sera dopo tramontato il Sole, nascono assai più presto di quelle seminate alla mattina, ovvero sul meriggio: poichè l' umido della notte le dispone a nascer presto:

laddove il Sofe difecca, ed inaridifce; ficchè nafcono poi più tardi.

Offerva un moderno Scrittore, che per far nafcere, e crefcere maravigliofamente, ed a perfezzione qualunque Seme, *v.g.* di Lattughe, Cocomeri, Fave ec., converrà avere un vafo ripieno di terra nera, e graffa, fino all'altezza di un mezzo palmo in circa; e pofcia vi fi feminerà la Semenza, *v.g.* di Lattuga, ftata prima a macerare per ore 24. in vino cotto, ovvero in aceto fortiffimo. E nel tempo di un' ora germoglierà, e nello fpazio di ore quattro fi perfezzionerà; di modo che fi potrà mangiare in Infalata.

Parimente pigliandofi Fave, o altro Seme, e lafciandole in infufione in olio caldo per nove giorni, dopo fi femineranno in terra buona ful mezzo giorno, e fra poco crefcerà a maraviglia.

Per far nafcere tofto i Meloni, i Poponi, i Cocomeri, e le Zucche, fi piglierà pula di Formento, marcia di due anni, e al principio di Maggio fi porrà in un cefto, all'altezza di trè dita, feminando in quella le Semenze delle cofe fuddette; pofcia fi mette fopra altrettanta pula, e poi altrettante Semenze, finchè piaccia, e finalmente fi porrà detto cefto nel Forno, dopo levato il pane, e lafciato chiufo, dopo due giorni fi leverà il cefto, in cui fi vedranno fpuntate le Semenze, che fi dovranno a tempo debito piantare in terra mifchiata con pula, e faranno maraviglie. Delle accennate cofe io non ne tengo fperienza; onde ne lafcio la fede preffo de' proprj Autori, e l'afficurarfene a chi vorrà farne prova.

66. Per prefervare i Cardi, Carciofi, ed Articiocchi da' Topi, gioverà piantare baftoncelli verdi di Sambuco vicino a' detti erbag-

baggi; poichè i Topi non possono soffrire l' odore del Sambuco.

Parimente i ricci delle Castagne mischiati con terra, e posti attorno a dette piante, le preservano da' Topi per due anni avvenire.

67. Le Cipolle del Zafferanno si piantano in terrenno ben vangato non molto magro, ma soleggiato, ed aprico sul principio di Settembre in distanza di quattro dita l' una dall' altra. Si colgono i fiori all' Ottobre per fino che fioriscono; e separrati i fili rossi dalle foglie, si faranno seccare all' ombr. Dopo S. Martino s' ingrassano le Cipolle del Zafferano con graspe d' uve torchiate, e con mallo, o sia scorza di noci, e si cavano al Marzo almeno ogni terzo anno, e fatte seccare al Sole, si sgravano dalla figliuolanza; e si conservano in luogo asciutto, per ripiantarle poscia in altro sito, nel tempo, e modo suddetto.

68. Il Ramerino, o Rosmarino si pianta in luoghi soleggiati, e coperti dalla tramontana, nel mese di Marzo in terra grassa, vicino a qualche muraglia, che guardi a mezzo dì, e si può piantare con radici, o con rami schiantati, e spaccati alquanto nel piede. Per conservarlo lungamente bisogna guardarsi dal levargli le cime, ma pigliarne abbasso, quando se ne vorrà adoperare.

69. La Salvia si può seminare di Marzo, e di Aprile, ma è meglio piantare i germogli colle radici, o i semplici ramicelli schiantati, e spaccati alquanto nel piede: ama luoghi aprichi, e soleggiati, ed alligna ne' terreni magri, e sassosi, ed in qualunque altro terreno, purchè non sia aspro, cretoso, gessoso, o paludoso. Si può piantare ne' tempi suddetti, ovvero di Ottobre; si rinnova col tagliarla in Febbrajo vicino a terra.

Il Mattioli ſcrive, che bevendo la donna un bicchiere di ſugo di Salvia con un poco di ſale, dopo eſſere ſtata quattro giorni ſeparata dal Marito, giacendo poſcia ſeco, reſterà ſubito gravida, come eſperimentarono già gli Egizj.

70. Fra tutte le ſpecie di Salvia viene grandemente ſtimata, sì per la bellezza delle ſue foglie, come per l' acutezza del ſuo odore, quella che ſi chiama Salvia Romana, Menta Greca, Laſulata Coſtanteſe &c, come anche l'Angelica per il ſoaviſſimo ſuo odore, quantunque abbia queſta le foglie più picciole di quelle delle altre Salvie.

71. La Lavanda ſi pianta di Primavera, e ſi coltiva al modo detto della Salvia. Così il Timo, ed il Serpillo.

72. Le Fragole volgarmente Maggioſtre ſi piantano al Febbrajo, o al Marzo in luoghi apprichi, e ſoleggiati, e s'ingraſſano con cenere. Conviene ripiantarli di tre in tre anni, cambiando loro il ſito, ovvero rarefacendole.

73. L' Erba buona, detta anche Erba Santa, ſi può ſeminare in Luna vecchia di Marzo, ed anche di Febbrajo, ma meglio è piantarla rara in luoghi ſoleggiati, ed aprichi. Ella è di lunga durata, e ſi ripianta di tre in tre anni.

74. La Maggiorana, detta erba Perſa, ſi ſemina in Luna vechia di Marzo, ed anche ſi pianta all' uſo della Salvia, tagliandole le cime in ogni Luna nuova, acciocchè venga più bella. Ve n' è di gentile, e d' ordinaria.

75. Li Sparagi voglino terreno graſſo, netto, ſpongoſo, e macero. Si ſeminano di Febbrajo o di marzo in Luna nuova, ma è meglio piantare le radici, poichè fruttificano molto prima de' ſeminati, poichè li ſeminati ſi devono piantare ſolamente dopo il

ter-

terzo anno. Quanto più gli Sparagi sono profondi, tanto meglio fruttificano, producono più occhi, e fanno Sparagi più grossi. Nel piantarli si cava prima tutta la terra dal sito, in cui si vogliono riporre, sino all' altezza d' un braccio; e poscia si copre tutto il fondo di quel sito di corna di animali, o di gusci di Lumache, sopra de' quali si stende tre in quattro dita di terra perfetta, e stacciata. Quindi si ripongono le radici de' Sparagi in distanza di mezzo braccio l' una dall' altra. Finalmente si ricoprono con una terza parte della terra cavata, ma prima stacciata. Si terrano ben netti dall' erbe; si copriranno di lettame ben macero, e meglio di segature di corni, o di gusci d' uova. Al Febbrajo vegnente si porrà sopra detti Sparagi un' altro terzo della terra scavata nel modo suddetto; ed all' Ottobre s' ingrasseranno come sopra. Facendo l' istesso dell' altra terza parte di terra all' altro Febbrajo; ed ingrassandoli all' Ottobre, come sopra, ovvero con sterco cavallino, caprino, pecorino, o di polli, ma ben macero. Non si tagliano nè meno passato Maggio, se non dopo il terzo anno; e quando si avranno a tagliare. si taglino bene sotto terra. All' Ottobre s' ingrasseranno poi sempre molto bene, coprendone tutto il terreno; ed al Febbrajo si netteranno dal letame grosso, dalle pietre, &c. E finalmente si zappano parimente al Febbrajo, prima d' ingrassarli, ma non più sotto di quatro dita.

Avvertasi, che li Sparagi marciscono ne' siti troppo umidi; onde amano luogo mediocremente soleggiato, e di buon fondo.

76. La Porcellana domestica ha grande riputazione ne' Giardini de' Signori, per essere molto gustosa, e saporita nelle vivande tanto

to verde, quanto ſeccata.

S' innalza queſta con gambo elevato; all' appoſto della campeſtre, che va ſerpendo per terra, ha le foglie aſſai grandicelle, e dilatate; e ſi ſemina di anno in anno al Marzo, in Luna vecchia, terreno graſſo, e mediocremente ſoleggiato.

77. Parimente i Raperonzoli dimeſtici ſono in grande ſtima; poichè fanno radiche come rape di mediocre groſſezza, con attorno altri germoglietti minori. Producono foglie aſſai ampie; e perciò ſi ſeminano rari in terreno ben lavorato, e macero a primo tempo, in Luna vecchia, ovvero in Autunno, per averli in Primavera. I groſſi ſi fanno cuocere, per mangiarli come ſi fa colle Bieterape; e rieſcono alquanto dolci; i piccioli ſi mangiano crudi in inſalata, come ſi coſtuma con i campeſtri; e gli uni, e gli altri rieſcono di buon guſto. La ſemenza viene d' Alemagna.

78. Il Bruſcolo, detto così dal ſuo acido ſapore, va ſeminato in Luna vecchia di Marzo, terra mediocre, e ſito più toſto ſolegiato, che ombreggiato. Si ſemina raro, e ſi trapianta in bella fila a tempo debbito; ſi taglia minuto, ſi fa cuocere in molta acqua; poſcia ſpremutane l' acqua, ſi fa Inſalata; ed è guſtoſiſſimo.

79. L' Erba Tè, portata a noi da Siena, rieſce beniſſimo; e ſi ſemina di anno in anno, cogliendoſi le foglie, e facendole ſeccare all' ombra; è ſtimata ſalubre, diuretica, e ſuddorifera, facendoſi bollire in acqua, e prendendoſi la mattina a digiuno, due, o tre ore dopo del pranzo all' uſo del Caffè.

Di queſta ſe ne fa parimente Tabacco capitale, e molto giovevole.

Ella fa ſemenza minuta, e perciò ſi ſemina rara in vaſi, o caſſette di terra macera, e leg-

e leggiera, per poscia trapiantarla in luogo di buona terra, e sito soleggiato, in distanza di un buon palmo. Ha buon odore, e fa la pianta frondosa, e assai alta, seminandosi nel Mese di Marzo a Luna crescente.

80. La Nusturcina tiene sapore di Nasturcio, e vuole la medesima cultura del Bruscolo, ma non si ripianta; e si può seminare ogni Luna di Estate, come il Bruscolo; è ottima mangiata in insalata cruda.

81. Il simile si dice della, Pimpinella, del Cerfoglio, della Rucolla di ogni sorta, e della Menta; tutte erbe odorifere, e da mangiarsi crude nelle Mescolanze. Quantunque della Menta si piantino le radiche con migliore successo; radicando questa come la Grimigna.

82. Dittamo Cretense è erba gentile, e di buon odore. Si propaga col trapiantarne qualche germoglio in vasi di buona terra: conservandosi nell' Invernata nelle stanze; poichè non resiste al freddo. E' ottima, mangiandosene qualche folgietta in brodo, insalata dalle donne, che patiscono di Matrice. Pigliandosi alquante foglie di dett' erba, e ponendosi in vaso ben chiuso con pochissima acqua, e mettendosi sù la cenere calda per dodici ore, l' acqua, che se ne leverà, sarà di gratissimo odore per Tabacco.

83. Il Timo vuole la medesima cultura del Dittamo. E' di odore grato, e capitale; e perciò se ne fa quint' essenza preziosissima. E da quest' erba se ne cava l' acqua odorifera, come si disse del Dittamo, e si può praticare colla Maggiorana per il dolore di capo.

E tutte quest'erbe si potranno anche lambiccare, per cavarne l' acqua, come sì fa dello Spico, o Lavanda.

84. Si potrebbero aggiungere le Acetose, il Serpillo, il Rafano Rusticorum, che servono per salse; ma per non dilungarmi di soverchio, terminerò questa terza Osservazione.

Modo pratico per coltivare, propagare, ed innestare Arbori, con alcuni avvisi spettanti all' economia, ed all' Agricoltura.

85. LA provvida Natura si è mirabilmente impegnata nella propagazione delle Piante, le quali hanno in se medesimo il proprio seme, per moltiplicarsi, ed abbenchè le Piante nate da queste riescano alcune sterili, come nelle Viti; ad ogni modo si rendono fruttifere coll' innestarle. Altre si propagano co' rami, colle radici, colle nocciuole, ed anche con tutte queste cose unitamente. Le piante, che riescono bene col nocciuolo, sono principalmente il Pistacchio, la Noce, il Nocciuolo avvellano, il Mandorlo, il Persico, il Pruno, le Palme, il Cipresso, il Pino, il Lauro, l' Abete, e simili. Ma l' Ulivo nato dal Nocciuolo imbastardisce: le Nespole si tramutano, il Castagno s' inselvatichisce, ed il Ciriegio dà frutto ingrato. Siccome i Pomi, i Peri, i Cotogni, i Mori, i Fichi, e simili nati da seme, devono nescessariamente innestarsi. I semi di dura cortecia, come Pruni, Persici, ec. si devono seminare sul fine di Ottobre, fino a Mezzo Novembre. Ma quelli, che sono minuti, e teneri, come li Pomi, Peri, e simili si seminano in Primavera in terra buona, e ben coltivata.

Gli Arbori, che si piantano colle radici, o che dalle radici germogliano, sono i Peri, i Pomi, i Ciriegi, i Cotogni, i Granati, i persici, gli Mandorli, le Noci, gli Ulivi ec.

Si

Si levano, e tagliano piantoni da ripiantare, come si fa da' Salci, da' Cedri, dagli Ulivi, da' Cotogni, dal Castagno, dal Mirto, dal Nespolo, e da simili. Parimente si può piantare il Fico, il Cedro, il Bosso, e simili, schiantati dalla pianta; avertendo, che il Fico starà tanti anni a fruttificare, quanti giorni restano di Luna, quando si pianta; ed il vero tempo per piantarlo è al Febbrajo; i Salci si piantono in Luna crescente; e si tagliano in Luna calante. Da' rami si fanno parimente piante d' alcune erbe, come dalla Mortella, dalla Salvia, dal Timo, dalla Lavanda, dal Ramerino, e simili. I Mandorli si possono piantare, e seminare; così le Palme, ed i Pistacchi ec.

Avvertasi, che li rami da piantarsi, mai si devono torcere; ma le piante dure, come il Bosso, si devono fendere nel fondo gentilmente, e porre nella fenditura una pietruccia, acciocchè meglio ricevino l' alimento della terra: anzi tale diligenza può usarsi con qualunque ramo da piantarsi; avvertendosi, che questo sia almeno di due anni, eccetto le Viti, che basterà sieno di un' anno. Si piantano di Primavera in Luna crescente, in tempo bello, ed in buona terra mescolata con lettame macero; avvertendosi di levare il ramo da piantarsi su la sera, e di piantarlo, come si è detto, in Luna crescente.

In tutte le specie d' Arbori v' è il maschio, e la femmina. I maschj germogliano prima della femina, per essere più calidi; e hanno foglie più picciole, più strette.

Nel piantarsi degli Arbori, o piante picciole si tagliano loro tutt' i ramicelli, toltane la cima; Ma essendo grandi, si taglieranno loro tutt' i rami, lasciando solamente il pedale diramato, e monco: e quando l' Arbore

bore fosse Pomo granato, se li potranno lasciare fin a due pedali congiunti insieme. Dopo che la pianta avrà allignato, non si dovrà toccare, nè potare per quell'anno; ma solamente il secondo anno.

Desiderandosi le piante più tosto grosse, che alte, si troncherà loro la cima, e vi si lascieranno pochi rami. E quando non crescessero debitamente, si fenderà loro in tre, o quattro luoghi la scorza del pedale al lungo, con taglio profondo a proporzione della grossezza della scorza medesima.

Regolarmente parlando, si taglia la cima degli Alberi fruttiferi, lasciando intatti li rami vicini a terra; perocchè le piante riescono più durevoli, e più fruttifere: nè mai si tagliano rami a' Persici, ed a' Fichi già grandi; perocchè patiscono, e muojono; eccettuati li rami secchi..

La Paglia delle Fave battute, posta intorno al tronco dell'Albero, lo rende fertile. Così circondandosi il tronco dell'Albero con cerchio di piombo, un piede alto da terra, e lasciandovisi sino che incomincia a fiorire, e poscia levandosi, fa, che l'Albero ritenga li frutti.

Conviene fare la fossa di Luglio, o Agosto per le piante, che si devono piantare di Ottobre, o di Novembre; ma per quelle, che si hanno a piantare di Febbrajo, o di Marzo, bisogna farla avanti Natale; e questa dovrà essere tre piedi in larghezza, ed in profondità; e prima di piantarvi gli Alberi, o piantoni, sarà bene abbrucciar dentro le fosse della paglia, o stoppia; poichè tale cenere è ottima per la piante. Quindi ripostavi la pianta, si ricuopre benissimo con terra mischiata con letame macero, che possi l'anno, e non più. Alcuni, in vece di far abbruccia-

cia-

ciare la paglia nelle buche ſuddette, vi ſpargono dentro cenere fatta di paglia, che è poi l' iſteſſo, ovvero un pò di calce.

Gli Arbori, che hanno radici, ſi piantano di Ottobre, o di Novembre; ed è ottimo piantarli 20. giorni avanti S. Martino, e 20 giorni dopo. Quelli poi, che non hanno radice, ſi piantano di Febrajo, o di Marzo: altrettanto ſi dice de' rami, e de' piantoni, i quali tutti anche di Salce, devonſi cacciare ſotto terra quanto è lunga la tagliatura. Gli Alberi, che hanno radici, ſi devono piantare con quella parte verſo del Sole, che avevano prima di ſtrapparli, ed a tale effetto ſi ſegnerà col carbone; ma i rami ſi piantano come ſi vuole. Tanto ſi fa, perchè l' Inverno nodriſce le radici, e la Eſtate le cime. Si piantano gli Alberi a Luna creſcente due giorni dopo fatta la Luna; nè mai ſi devono piantare alberi in tempo molle. Piantandoſi a Luna creſcente l' albero, creſcerà di molto; ed a Luna calante, sarà più baſſo, ma più robuſto, e vigoroſo: ne mai deve piantarſi in Luna piena; poichè naſcono dagli alberi piantati in detto tempo formiche, e vermini, e preſto marciſcono. Piantanſi gli alberi ſottera al poſſibile, e ſarà bene ſino alla metà del fuſto, e ſi incalza loro bene la terra d' intorno, acciocchè ſi uniſca alle radici: non però ſi peſti la terra di ſopra; affinchè penetri l' acqua. La terra in incorporata col letame da porſi nelle buche colle piante, deve eſſere ben trita, ed eſſendo ſabioſa, ſi miſchi con creta, e la cretoſa con ſabbia.

Li Fichi, come ſi diſſe, ſi piantano di Carnovale, ed anco di mezzo Marzo, per tutto Giugno, e ſi poſſono piantare le barbatelle, o i pollonni del Fico, levandoli dal pedale, o da' rami, ma ſono migliori que'

le-

levati da' rami. Amano questi luoghi soleggiati, terra smossa, sassosa, e macerie di fabbriche diroccate.

Il Castagno ama luoghi freddi, e terra arenosa. Si pianta alla metà di Settembre, ovvero di Marzo coi tralci levati con le radici da' piantoni, e da' rami.

I Persichi saranno di lunga durata, innestandoli sopra de' Cotogni, o sopra de' Mandorli; e quanto più si terranno bassi, tanto più lungamente dureranno. Innestandoli dopo cresciuti alla grossezza di un dito, e tagliandoli perciò presso terra, faranno radici più ferme, e saranno di più lunga durata. Quando il Persico mostra di patire, o di voler morire, se li devono tagliare tutti li rami, e lasciarvi solamente i tronchi, fendergli la scorza al lungo del fusto in tre, o quattro luoghi. Trapiantandoli quando sono alla grossezza di un dito, si devono stendere al lungo della fossa, come si fa con le viti; e la fossa vuole essere lunga cinque piedi, larga, e profonda due; lasciandoli poco alti da terra, poichè così faranno radice più ferma, e di maggiore durata, ed usandosi tale diligenza con ogni altra pianta, col piantarla dopo la grossezza di un dito, durerà di molto. Si deve anche tagliare loro la più grossa, e lunga radice nell' atto del trapiantarli, perocchè quella impedisce l'abbondanza de' frutti, e la loro bellezza, e bontà. L' istesso si praticherà con ogni altra pianta.

Gli arbori degli Orti si zappano due volte all' anno, e principalmente i Peri, ed i rami dal piede de' quali si devono sbarbicare le erbe: ed essendo piantate in terreno magro, si devono ben ingrassare con letame mescolato con terra, ma lungi dal piede dell'

ar-

arbore almeno un palmo, levando prima tutta la terra vecchia, sino al discoprirsi delle radici, almeno per due piedi d'intorno: e questo deve farsi in Luna crescente. Il letame sia per ogni modo vecchio d'un anno, e la terra sia nuova, e cavata lungi dall'albero. Se la terra è arenosa, si mischi con creta; e se fosse cretosa, s'incorpori con sabbia. Agli alberi fruttiferi posti in buon terreno si darà letame nel Gennaro, levando prima la terra sino sopra le radici, e gettandovi sopra un poco di buona terra nuova, prima del letame: lasciandosi la terra alquanto concava nella superficie, acciocchè l'acqua possa penetrare alle radici. Nel primo, e secondo anno dopo piantati gli alberi si ommetterà tale cultura; anzi non si toccheranno in detto tempo onninamente.

Gli alberi da mondarsi, e potarsi, si monderanno, e poteranno da Febbraro a Luna calante, tagliando loro i rami soverchi, e che pendono verso terra. Gli alberi da scapitozzare, o troncare a corona basterà troncarli ogni tre anni: ed avvertasi di tenere bassi gli alberi fruttiferi, nè mai levare loro i rami belli vicini al tronco verso terra.

Gli alberi, come si è detto, devono trapiantarsi venti giorni avanti, e venti dopo San Martino a Luna crescente; e si possono anche trapiantare di Febbraro, e di Marzo; e quanto più si trapiantano le pianticelle fruttifere, tanto meglio stagionano, e migliorano i frutti. Questi si devono cavare nel fare del giorno, ed a Luna crescente si trapiantano. Bagnandosi le piante con sterco bovino, stemprato con acqua nera di corami, vengono a preservarsi da' vermini, e da altri simili animalucci nocivi.

Per fare, che le Mandole, ed altri simili frut-

frutti restino scritti , o segnati , basterà lasciarli in terra per otto giorni , e poscia levarli; e trovatili aperti nel guscio , scrivere , o segnare ciò , che piacerà nell' acclusa mandola , o con penna , o con filo d' ottone , o con terra rossa , o con cinabro stemprato con acqua; e tutti li frutti che , produrrà la pianta nata da detto frutto scritto, segnato , riusciranno parimenre col medesimo segno , o scrittura .

Acciocchè il Melagrano , o Pomo Granato non si apra sulla pianta , come suole , e massime in tempo di pioggia , insegnano il Mattioli, Rivelio, ed altri Maestri d' Agricoltura , di collocare intorno alle radici dell' albero pietruccie , che impediscono al medesimo albero il tramandare a' frutti tanto nutrimento, per cui vengono a spaccarsi .

Gli alberi per Edifizj si devono tagliare di Dicembre a Luna calante ; anzi sul fine della Luna: poichè essendo in tale tempo privi di umore , e di umidità , non v' è pericolo di tarlo. Che pero tagliandosi di Gennaro , in buon tempo, e l' ultimo dì della Luna , saranno di durata grandissima . Ma gli alberi per abbrucciare si tagliano di Dicembre a Luna crescente; perocchè il tralcio produce meglio, tagliandolo in detto tempo.

Dell' innestare .

PEr essere diversi i modi d' innestare , ne darò in questo luogo una succinta informazione, che servirà per la semplice pratica.

Primieramente si innesta in un modo, detto volgarmente a chignuolo , e tale innesto si fa in questo modo. Si taglia l' albero da innestare nel luogo più bello , sano , e pulito, assai vicino a terra , con ferri ben ar-

ruo-

ruotati, co' quali ſi deve ben pulire il taglio: Quindi ſi fende il detto albero prima ben legato quattro dita ſotto detto taglio con buon ſalcio, o ritorta, acciocchè non ſi fenda d' avvantaggio, in occaſione di doverlo ſpaccare per lo mezzo. Si aprirà poſcia detta feſſura con legno forte, fatto a guiſa di ſcalpello, e poſto nel mezzo, tanto che ſi poſſano collocare le marze da' lati della fenditura, tanto abbaſſo che reſti compito, e chiuſo tutto il taglio: e ſi uniſca ſcorza a ſcorza, incontrandoſi beniſſimo le ſcorze delle marze con quelle della pianta da inneſtare; laſciandoſi però la ſcorza alle marze ſolamente da una parte, cioè dalla parte della ſcorza dell' albero, che va collocata in detto albero. Colocate le marze in tale guiſa, ſi levi via lo ſtecco, o ſcalpello di legno; ed acciocchè meglio ſi uniſca la feſſura, converrà avere prima aſſottigliate le marze nel fondo, e dal lato ſenza ſcorza, cioè dalla parte di dentro. Il primo occhio delle marze, che non dovranno eſſere più di due, appena dovrà reſtare ſopra del taglio: nè le marze dovranno eſſere più lunghe di un palmo. Quindi ſi copre il taglio con cera trementinata, ovvero con creta; coprendoſi poſcia con ſcorza, o con ſtracci, che ſi dovranno legare ſotto delle marze, acciocchè tutta la feſſura reſti ricoperta. E tale inneſto ſi fa di Primavera.

L' inneſtare volgarmente detto a cornetto ſi può fare in qualunque tempo ſudino gli alberi, quantunque ſia meglio inneſtarli di Febbraro, e di Marzo, che di Luglio, o di Agoſto; e meglio s' inneſta ne' tronchi groſſi, che ne' ſottili; ed in quelli, che hanno la ſcorza groſſa, e dura, che in quelli, che l' hanno ſottile, e molle. Le marze devo-

no esser grossette, e spesse d' occhi, e pigliate dalla parte di Levante. Si taglia adunque, ovvero si sega l' albero da innestare con sega sottile: appianandolo poscia bene con il coltello ben tagliente; sicchè il taglio resti eguale, e netto, con la scorza sana. Quindi si lega sotto, ma vicino al taglio con cintola, o salcio, acciocchè la scorza non si rompa nel cacciare il conio tra detta scorza, ed il legno. Questo conio può essere di legno, ma meglio si fa con un chiodo assottigliato, ed aguzzo, il quale si ficca tra la scorza, ed il legno destramente; piegando la punta del detto chiodo verso il legno, acciocchè non venga a forare la scorza. Le marze si accomoderanno alla forma di detto chiodo, per due dita in traverso di taglio, senza la scorza prima; lasciandovi però la seconda verde, e sottile. Queste marze si ficcano ne' buchi fatti tra la scorza, e'l legno con detto chiodo; sicchè le scorze loro, e del tronco si tocchino, nè si vegga parte veruna del taglio. Atestate adunque attorno il tronco suddetto dette marze in distanza l' una dall' altra di quattro dita, si copre incontanente il taglio del tronco, e le fissure della scorza delle marze con cera trementinata; e sciolta la legatura, si rileghi la scorza del tronco, o ramo innestato nel luogo stesso con salcio, o cosa simile, che sia atta a circondare almeno quattro volte il tronco suddetto, che si dovrà munire con un palo, per diffesa delle marze, alle quali si dovranno lasciare due, o tre occhi, e non più per ciascheduna: avvertendo di levare dal tronco qualunque altro germoglio; acciocchè tutto il vigore dell' albero passi nelle marze, e questo si pratichi con qualunque sorte d' innesti.

Si

Si possono anche innestare diversi frutti colli semmi, come Peri, Pomi, Cotogni &c. ponendo tra la scorza, ed il legno, in vece delle marze, i semi di detti frutti colla punta all' insù, che appena si vegga, e coprendo tutto il resto con cera trementinata, o con creta, e pezze, sicchè l' acqua non possa penetrare nell' albero.

S' innesta parimente a bucciuolo volgarmente detto a cannello, buccello, o spoletta, principalmente la pianta, che facilmente lascia la scorza dal legno, come l' Ulivo, il Fico, la Noce, il Salcio, il Melarancio, il Cedro, e simili; e questo innesto si può fare di Marzo, di Aprile, di Maggio, sul fine di Giugno, ed al principio di Luglio, secondo il clima de' paesi, più, o meno caldi; basterà farsi in tempo che li alberi sudino, e che abbiano del sugo. Si pigliano le marze dalla parte d' Oriente, liscie, belle, e sane; e tagliate dall' albero si torceranno gentilmente per levarne il cannello da porsi sul selvatico; e si avverta di non farlo creppare, e che sia della grossezza del ramo nudo, su cui si dovrà innestare, acciocchè meglio si addatti al selvatico. Detto cannello non avrà più di due, o tre occhi. Quindi tagliato l' innesto d' intorno sotto, e sopra a quella parte, che si vorrà levare, si torce leggiermente, per poterlo levare netto, e sano; ed essendovi difficoltà a levarlo, si scalzerà con un pezzetto di canna assottigliata, allargando la scorza d' intorno, finchè esca dal legno. Poscia si avrà in pronto una scudella d' acqua alquanto intepidita dal Sole, ed in quella si riporrà il cannello levato, infinattantochè si levi altrettanta scorza al ramicello selvatico; e si addatti bene il cannello al ramicello, scorzan-

zandosi questo all' ingiù, sin che il cannello si addatti bene a detto ramicello. Poscia si copre ogni cosa con creta, eccettone gli occhi. E sarà bene inzuppare detto cannello in acqua, in cui sia disfatta un poco di gomma dragante, acciocchè meglio si attacchi al ramicello.

S'innesta anche a scudetto qualunque pianta atta ad innestarsi a cannello: cioè di scorza grossa, e succosa, in questo modo, cioè: Quando l' occhio incomincia a gonfiarsi, si cavi fuori dalla pianta l'occhio medesimo destramente con alquanto di scorze d' intorno. Poscia facciasi l'istesso con l'occhio che si vuole innestare. E sarà bene portare seco un ramicello da levare le marze fresche, e succose, e subito riporle ne' luoghi scavati. Quest' occhio si può mettere in qualunque luogo netto, liscio, e succoso della pianta medesima da innestarsi; perocchè piglia meglio. E sarà bene bagnare prima detto scudetto, o marze con acqua dragantata, come si disse, e poscia riporlo a suo luogo.

Si può anche tagliare dal ramicello da innestarsi tanta scorza attorno a modo di scudetto, radendosi attorno a quello sferico, ovvero ovato, sottilmente, tanto che si cavi tutta la scorza disegnata; e cavata la gemma da innestarsi, col tagliare un poco della scorza di sopra, e fendendo anche a lungo, sicchè si allarghi destramente tanto che basti; accomodandosi poscia detto scudetto con creta, ovvero con sterco di capra, o di vacca; distendendosi bene l'occhio rimesso; affinchè non facia vescica; legandosi fuor dell' occhio con scorza di albero, ovvero con canape. Avvertendo di levare dallo scudetto, essendovi qualche scheggiuzza di legno, colla cima del coltello; poichè questa disecca,

nè

nè lascia appigliare l'innesto, il ramo da innestare vuol essere sano, liscio, e nuovo, come pure devono essere nuove anche le verghe e gli occhi da innestarsi, e che non abbiano più dell'anno. E' tali innesti si fanno di Marzo, di Aprile, di Maggio, di Luglio, e di Agosto.

Per innestare ad occhio qualunque sorta di albero grande, o picciolo, si taglia con il coltello ben affilato, di sotto in sù una gemma, od occhio, avendo prima tagliato un ramicello a proposito da levarvi detti occhi; e l'istesso si fa col ramo da innestare: avvertendo, che l'uno non ecceda la grossezza dell'altro: e posto subito l'occhio nel taglio del ramicello, incerando bene d'intorno, ed avendo prima bagnato l'occhio in acqua dragantata. Poscia si taglia la cima dell'albero inserto quattro dita sopra l'innesto senza lasciarvi sopra alcun occhio; coprendosi il taglio con cera. Gli occhi si levano dagli alberi, che fanno frutti, dalla parte di Oriente: e si tiene ben netta la pianta innestata. In tale guisa si possono innestare pianticelle novelle, e basta siano grosse quanto è il dito picciolo della mano: e s'innesteranno vicino a terra.

Per innestare ad occhio si costuma anche di tagliare la scorza dell'albero da innestare in figura di T, e staccata la pelle da' lati di cima s'intromette la gemma levata con un poco di pelle attorno, e si ricuopre con detta pelle staccata; legandosi poscia sotto, e sopra con canape, o scorza. Detti innesti si fanno di Luglio, e di Agosto, senza tagliare le cime delle piante, che basterà tagliare dopo che si saranno appiccati gl'innesti.

V'è un altro innesto detto a scalpello, che

ſi fa col ficcare un ſcalpello largo un poco più della groſſezza di un dito nell' albero o ramo da inneſtare; e poſcia ſi ripone in detta feſſura la marza per forza; calcandovela deſtramente col dito police. Queſto inneſto dev' eſſere tagliato ſottile da una parte, ſenza laſciarvi polle, cioè dalla parte di dentro: ma dall' altra vi ſi laſcierà la ſcorza, che ſi avvertirà di non ſquarciare. Finalmente ſi lega, s' incera &c. Queſti inneſti ſi poſſono fare d' intorno al fuſto dell' albero, a guiſa di ghirlanda, in diſtanza di quattro dita l' uno dall' altro.

S' inneſta qualunque ſorta di frutti ſopra de' Salci, per cavarne piante dimeſtiche colla radice in queſto modo. Si piglia un pezzo di Salcio di due anni, lungo circa un braccio, e mezzo, verde, netto, e vigoroſo, e ſi fora con un ſucchio volgarmente trivellino da parte a parte in più luoghi in diſtanza di mezzo piede dall' un foro all altro, ed in que' pertuggi ſi ficcano rami o inneſti di varie ſorte di alberi, con la ſcorza alquanto raſa, di modo che gl' inneſti vadano ben ſerrati nel legno. Poſcia ſi ſuggellano ben attorno con cera trementinata e ſi ſotterra il legno così inneſtato colle marze in sù, ſicchè tutte ſpuntino alquanto fuori della terra, cioè almeno due occhi; e ſi laſcia così per un' anno in buona terra, trita, ed adacquata ſecondo il biſogno. Finalmente ſi cava il tronco inſerto, e ſi dividono gl' inneſti l' uno dall' altro colla ſega, e ſi piantano ſeparatamente colle radici, che avranno cacciate da per tutto; e in breve creſceranno a maraviglia.

Si può anche forare il detto tronco ſolamente fino al midollo: ed in que' pertugi porvi gl' inneſti, in modo tale, che la cor-

tec-

teccia degl' innesti si unisca con quella del tronco; e sugellate le marze con cera, o creta, come si è detto, si sotterrano, e governando al modo suddetto. Questo innesto può anche farsi con più sicurezza, col porre detti innesti in ramo di Salcio attaccato alla pianta, e roversciato in terra, e tenuto netto da ogni altro virgulto; poichè dopo l' anno si avranno pianticelle belle.

Si può innestare colle semenze, e con il nocciolo, o sia gli ossi de' Persici &c., forando alquanto l' albero, e ponendo nel foro un seme, o nocciolo, secondo la qualità delle piante, e poscia coprirsi con cera, o creta; di modo che si vegga solamente la cima del seme, o nocciolo.

Finalmente s' innesta felicemente di altro innesto, detto a congiungere; e si fa col pigliare due ramoscelli di piante fruttifere, e vicine: e levando ad entrambi la metà del legno, cioè sino al midollo, si congiungono poscia bene insieme facendo che gli occhi restino fuori della legatura, d' indi si sotterrano per tutto il congiunto, lasciando sopra la terra solamente la cima, lasciandoli così attaccati per due anni, sino che avranno cacciate le radici; ed allora si taglieranno dalle lor piante, e si pianteranno ove piacerà. Avvertendo d' innestare a Luna nuova, e crescente. Tale innesto si fa anche con l' unire nel modo suddetto due pianticelle diverse, e dimestiche; lasciando a queste la sola verga di mezzo, e piantandosi nel modo suddetto faranno frutti varj.

Acciocchè l' innesto sia più sicuro, bello, e durevole, si devono innestare alberi simili con simili; cioè Peri con Peri, Pomi con Pomi, Persici in Mandorli: alberi di semi minuti, in altri di semente minuta. Gli al-

beri con offi s'innestano in piante con l'osso; come Persico in Pruno, in Ciriegio, e simili. Nel Pruno si fa parimente il Nespolo. In somma s'innestano gli alberi di offi grossi in quelli di offi grossi, e quelli di offi piccioli, in quelli di offi piccioli. I frutti piccioli s'innestano sopra i grandi, nè mai i grandi sopra de' piccioli. Gli alberi di scorza grossa, e rugosa, s'innestano a scudetto; poichè appigliano, ancorchè sieno di natura, e qualità diversi. I rami da innestarsi sieno belli, sani, e novelli; innestandosi sopra alberi dimestici, si avranno frutti migliori. Gl' innesti fatti vicino a terra, riescono più fruttiferi di quelli fatti ne' rami. Le piante fatte con granelli, o semi piantati nella Primavera, con anime di frutti, e poscia cresciute alla grossezza di un dito, innestandole vicino a terra ad occhio, non durano tanto, quanto i selvatici; ma fanno frutti migliori, e più belli.

Il tempo proprio per innestare qualunque pianta, sarà quando incominciano a gonfiarsi le gemme. Si fanno gl' inserti in Luna crescente, e meglio sul principio di essa Luna, cioè nel fine del secondo Quarto; ma non già nel farsi del Plenilunio.

All' Inverno s' innestano nelle radici, o sotterra, ovvero in luogo, ove possa giungere la terra a ricoprirli. Innestandosi in tale modo il primo; secondo, terzo, e quarto giorno di Gennaro, Peri, Pomi &c. non ne fallerà uno, e germoglieranno mirabilmente. In somma s' innesta ad occhio dalli 15. Agosto sino alli 8. di Settembre: a chignolo dalli 18. Gennaro fino alli 22. Febbraro con bellissimo successo, più che in altri tempi. Gl' innesti si pigliano con un poco di legno vecchio: ed innestandoli nel principio

cipio della Luna, gl' innesti presto faranno frutti.

Alla Primavera s'innestino i rami, ed il tronco, abbenchè riesca sempre meglio l' innesto fatto vicino a terra, e sul tardi del giorno. L'innesto volgarmente detto a fesolo, o a chignolo è il più sicuro, ed il più durevole, facendosi in Primavera. Meglio è innestare vicino al Plenilunio; ma innestando dopo il Plenilunio sino alli 24. gli alberi producono frutti in maggiore copia, sebbene crescono meno, ed allignano difficilmente. Ne' terreni magri è meglio innestare in Luna nuova; e ne' grassi in Luna vecchia.

Gl' innesti si tagliano dalla parte orientale dell' albero, e si segni dette parte nelle marze, per inserirle sul selvatico nella medesima positura. Abbiano gli occhi grossi, e spessi; siano belli, netti, vigorosi, e colti in luogo fertile. Sino di un anno, e tolte dal mezzo dell' albero. Si tagliano alquanto più lunghe del bisogno, acciocchè mozzandosi riescano più fresche; e sieno non molto dure. Volendosi innestare albero vecchio, si tagli prima un ramo di quello, e germogliati che avrà li ramicelli giovani, s' innesti poscia sù li più belli di questi: sempre si colgano gl' inserti nel calare del giorno, e nel crescere della Luna. Gli alberi da inserirsi abbiano due anni.

Si conservano per qualche dì le marze col riporle in terra umida, o in stracci bagnati; e dovendosi portare lontano, si mettono in cannoncini ben chiusi, e pieni di miele.

Le piante picciole s' innestano alquanto sopra terra. Del resto è sempre meglio vicino a terra. Mai non si deve innestare l' albero, che viene grande sopra quello, che resta picciolo, ma tutto all' opposto.

Inneſtandoſi Pomi ſopra de' Cedri, queſti fruttificherannno quaſi di ogni tempo; poichè tale è la natura del Cedro.

Piantandoſi Noci, Nocciuole, e ſimili ſenza guſcio, ma involti in lana, ed in foglie di vite, faranno i frutti ſenza guſcio.

Inneſtandoſi un rampollo di Pomo ſu del Perſico, o un rampollo del Perſico ſu del Pero, farà un frutto curioſo

Il Pruno inſerito ſul Mandorlo, fa frutto ſimile al Mandorlo. Il Mandorlo inſerito ſul Perſico, o all' oppoſto; produrrà Perſici, e Mandole con la ſcorza di Perſico, e il nocciuolo di Mandola.

Piantandoſi tre ſemi di diverſe piante in un oſſo, o pezzo di canna, con terra, e ponendoſi in terra, uſciranno detti ſemi col germoglio uniti nel naſcere, e farà frutti di mirabile groſſezza.

Finalmente s' inneſtano anco le viti, di Primavera, quando incominciano a gonfiar le loro gemme, e le marze ſi prendono da vite giovane, ma fruttifera, e vigoroſa; ſegnandoſi la parte di oriente, per porle nel tralcio nel medeſimo ſito d' oriente. Si colgono tali inneſti a Luna ſcema, e ſi conſervano in terra, per ſervirſene a Luna creſcente. Avvertendo di levare dette marze vicino al vecchio, e che ſieno ſpeſſe di occhi: avvertendo che da ſette occhi in ſu ſono ſterili.

S' inneſtano le viti mirabilmente a feſolo; o chignolo, mezzo piede ſopra terrra: ma farà meglio inneſtarle vicino a terra al poſſibile. Tre, o quattro giorni prima di fare l' inneſto ſi dà il taglio alle viti da inneſtare, un palmo più ſopra del biſogno, acciocchè poſſa in detto tempo ſpurgarſi dal ſoverchio umore; poi ſi piglia il tronco di detta vite di bella ſcorza, e vigoroſo, e ſi taglia

glia con ferro ben arruotato, io si sega pulito. Dopo si lega alquanto sotto il taglio con cordicella, acciocchè non si rompa, o spacchi più del bisogno. Quindi si spacca nel mezzo, ponendo subito nella spaccatura un legno forte, fatto a guisa di scalpello, sicchè stia aperto, per riporvi le marze, che si taglieranno da due parti, lasciando da un sol lato di queste la scorza: ed accomodandole dentro la fessura una per parte, con la scorza verso la scorza, sicchè s'incontrino scorze con scorze, e poi si caverà fuori il legno, e con cera, o creta si turerà bene il taglio, e ponendo scorze di salici incrociate, si legheranno benissimo, levando poscia la cordicella.

Tralascierò molte altre maniere d'innestare viti, per soggiungere qualche cosa intorno al piantarle, e coltivarle. Principalmente conviene piantare viti, che produchino uve in abbondanza e che i sarmenti da piantarsi siano di poco midollo; poichè queste riescono più vigorose; fanno più uva, e patiscono meno le nebbie, e le brine. In oltre si pianteranno i tralci, e sarmenti più rossi, più ritondi, spessi di occhi, e che in quell'anno abbiano fatto dell'uva assai. Nè mai si piglieranno di quelli, che spuntano dal tralcio, o dalle braccia, e meno di quelli prossimi alle cime. Si taglieranno sempre in Luna crescente, ed al tardi, dopo mezzo dì: e si pianteranno ne' primi giorni di essa Luna. Più che l'ingrassarle, giova alle viti il zapparle spesso, tre, o quattro volte l'anno, ed anche ogni mese. Si abbia avvertenza di pigliare li sarmenti da piantarsi in siti corrispondenti a' luoghi, ne' quali si avranno a piantare, cioè, se si vogliono piantare a mezzo dì, si pigliano dalla parte di mezzo dì, &c. Altrettanto si dice

ce della qualità del ſito. Ne' luoghi freddi ſi pianterano le viti in Primavera; ne' caldi all' Autuno; e ne' temperati all' Ottobre, ed al Febbraro. Le viti amano ſiti piuttoſto caldi, che freddi; e piuttoſto ſecchi, che umidi. Non ſi fanno buchi per piantare viti, ma foſſetti larghi un bracio e mezzo, ed altrettanto profondi. Queſti ſi fanno all' Ottobre, per piantarvi al Febbraro, ed all' Agoſto per l' Autunno. Nel fondo di detti foſſi ſi porranno pietre groſſe un pugno dette ciottoli, e volgarmente borlande; coprendole poſcia di buona terra prima di piantarvi le viti, che ſi pianteranno al lungo del foſſo, in diſtanza di un palmo l' una dall' altra: e poſcia ricoprendole con terra meſcolata con letame, con pulla di grano, ovvero con vinacci, e ricci di caſtagne. Nè vi ſi rimetta il terreno tutto in una volta, ma poco per volta, di tre in tre meſi. Allignato che avranno, non ſi taglieranno mai ſul vecchio, ma nel legno nuovo. E finalmente nel Maggio ſi ſeveranno dalle viti i pampini ſuperflui, e ſi cimeranno quelli laſciati, neceſſarj.

Le viti magre ſi potano dal principio della Luna di Gennaro ſino a quindici dì ſuſſeguenti: ma eſſendo le viti morbide, le poterete ſul fine della Luna. Altrettanto ſi oſſerva in ogni altra Lunazione. Le viti de' colli ſi potranno potare prima dell' Inverno: nè mai ſi poteranno viti in tempo di gelo, nè in tempo di Primavera, quando piove, o ſpirano venti freddi. Il vero tempo per potare le viti è quello aſciutto, e temperato. Alle viti morbide ſi laſcierà maggiore copia di pampini, per mortificarle, e farle tenere l' uva: ed all' oppoſto ſi laſcieranno povere quelle, che hanno prodotto molto

frut-

frutto. Siccome alle viti giovani si lascieranno manco pampini che alle vecchie. Si rinovano le viti vecchie coll' interrare qualche pampino giovane delle medesime o sia col farne delle propaggine; In somma s' ingrassano le viti col letame vecchio, e macero in distanza di un palmo dal tralcio.

Alcuni avvisi spentanti all' economia dell' Agricoltura.

NEl mese di Febbraro a Luna vecchia, si deve macinare il grano, per averne farina da conservare; poichè si conserva lungamente.

Il seme migliore per seminare è certamente quello di un' anno; quello di due riesce cattivo; ma quello di tre pessimo. Il seme migliore il più pieno, il più maturo, ed il più ponderoso.

Il seme del grano seminato in Luna crescente fa benissimo: e colto in Luna mancante è di maggiore durata.

Delle biade se ne deve vendere una parte a Carnovale, l' altra a Pasqua, e la terza a Maggio; essendo bella la Campagna,

I Peri le Mela, ed ogni altro frutto da conservarsi, si colgano a Ciel sereno, dopo il mezzo dì, ma non prima delli sedici della Luna.

Le uova nate in Luna calante di Agosto si conservano per lungo tempo. L' istesso fanno quelli nati in Luna vecchia di Marzo.

Le uova si soppongono alle Chioccie in Luna crescente, avvertendo, che le uova lunghi riescono femmine, e le rotonde, e grosse per lo più riescono maschi.

Non si soppongono le uova d' Agosto; poichè i pulcini non riescono per il freddo, che

li prende ; ma bensì nell' Equinozio di Primavera.

Di Febbraro si letamano Campi, e Giardini.

Le Ocche si spiumano trè volte l' anno, di Aprile, nell' Estate, e nell' Autunno.

I Galli d' India si castrano d' Agosto. Ma gli Agnelli si castrano avanti Pasqua. Circa detto tempo, ed in Luna calante si castrano parimente i Montoni, ed i Porci.

Gli Alveari si purgano d' Aprile, e d' Autunno se ne leva il miele. Avertendo essere uno sproposito intollerabile l' affogare le Api: ma devesi levare la metà del miele da ciascuno Alveare; avendo prima fatte salir le Api alla cima dell' Alveare medesimo col zolfo, e poscia con un gran coltello levare la metà d' abbasso; e così lasciare vive le Api con più utile, come si costuma in Polonia, Lituania, ed in Moscovia.

Il tempo proprio per vendemiare è quando l' uva è matura, ma non soverchiamente, ed a Luna calante; poichè vendemiandosi a Luna crescente, o a Luna di Agosto, il vino riesce men sicuro.

I Vini fatti in luoghi grassi, ed umidi, affinchè si conservino, devono, travasarsi a Luna calante di Novembre. Ma quelli, che nascono in luoghi secchi, arsicci, o temperati, si travasino sul fine della Luna di Marzo. Nè mai devonsi travasare in Luna crescente, perocchè divengono aceto; nè meno al tempo, che fioriscono le viti, e le rose; poichè il vino si fa debole; perchè la Luna nel primo Quarto immorbidisce, nel secondo fruttifica, nel terzo matura, e nel quarto conserva. Il vino dopo travasato vuole quaranta giorni a rassettarsi.

Alcuni però asseriscono, che mutandosi il vino in tempo che fiorisce l' uva primaticcia,

cia, non si guasti mai, mutandosi però in Luna vecchia; perocchè dicono questi, in detto tempo si fermentano le feccie del vino, e facilmente lo fanno dar volta.

Per fare vino con grande risparmio, che durerà più di otto mesi continui, anche bevendosene largamente; si piglia della miglior uva, ben matura, e di scorza dura: e sgranellata si pone in una botte capace, sicchè divenga quasi piena; poscia vi si getta sopra un barile di vino vecchio maturo, e potente. Quindi si fa bollire tant' acqua, che basti a riempiere la botte; e bollente vi si getta sopra, fin che sia piena e si lascia così, fin che più non bolla. Ma volendo il detto vino più potente, si chiuda con una stanga il cocchiume, e si assicurino bene le spine della botte; e si lasci bollire così chiuso il vino, che raffreddato sarà, si potrà bere, avvertendo, che ogni volta, che se ne cava il vino, conviene gettarvi sopra altrettant' acqua; sicchè sempre si conservi la botte piena. E si avrà vino buonissimo, di durata, e di risparmio grande.

Facendosi bollire vino cavato dalla metà della botte, quale sarà dopo raffreddato, tale si conserverà sempre. I fiori del vino rossi e bianchi, dinotano essere vino di durata: ma non già essendo neri, o gialli.

L' uva da conservarsi per l' Inverno si coglie non troppo matura, in Luna calante, e dopo quattr' ore di Sole. Si colga diligentemente senza ammaccarla, e netta dalle foglie, e grani guasti, e poscia attaccarla al palco, ovvero collocarla su paglia di orzo, Attuffandosi l' uva in acqua salata, ed aspergendosi alquanto con oglio, si preserva dalle vespe, e de altri animali novici. Il simile si dice di altri frutti.

De'

De' Mori, e de' Bigatti.

I Mori sono di due specie, bianchi, e neri, distinguendosi entrambi da' frutti; quantunque siano simili nelle foglie, tolto che la foglia del nero è più dura, più larga, e l' arbore è più difficile a prendere, ed a crescere; anzi i mori neri riescono meno atti ad essere piantati in piantoni, o propagginati sotterra, de' bianchi; poichè questi crescono, e si propagano a maraviglia bene.

Tanto gli uni, quanto gli altri si moltiplicano col seminarli in buona, e ben ordinata terra. Ma perchè non tutte le more hanno semenza, si dovrà avvertire sul principio di Giugno, quando son mature, di scegliere quelle, che hanno più granelli dentro. Questi si piantano così freschi, ed interi in buon terreno grasso, netto, e polveroso; seminandoli in belle fila, sicchè sia discosta l' una dall' altra almeno quattro dita, acciocchè si possano zappare, e nettare comodamente. E per avere terreno a proposito per quest' effetto, sarà bene crivellarlo con crivello mezzano, sino all' altezza d' un palmo. Per farli nascere bene, e presto, si coprono con stoppa; è così non saranno offesi dal Sole. Si adacqueranno leggermente, secondo il bisogno; avvertendo di non calpestare il terreno.

Alla Primavera si trapiantano in fila in altri luoghi grassi, in distanza tale, che comodamente si possano zappare più volte l' anno, oppure lasciandoli nel primiero luogo, si rarefanno, levando il superfluo, per trapiantarlo altrove, cingendoli con pertiche al di fuori a guisa di un steccato, accioc-

chè

chè non vadano per terra, ovvero ſiano danneggiati dalle beſtie.

Volendoſi ſeminare in Primavera, ſubito raccolti li frutti, ſi porrano in un ſecchio di acqua, e ſi ſtropiccieranno colle mani finche i ſemi migliori vadano al fondo, e poſcia verſando pian piano l' acqua, ſi raccoglieranno detti ſemi, e ſi faranno ſeccare all' ombra ſu tavole, conſervando ſin che ſi ſemineranno a Luna creſcente di Marzo, ovvero di Aprile, ſul tardi; facendoſi nel reſto come ſi è detto di ſopra.

Quantunque la foglia di Moro nero faccia ſeta migliore; ad ogni modo, per eſſere queſta aſſai dura, non è buona per Bigatti piccioli.

Per inneſtare detti Mori, ſi troncheranno, quando ſeranno groſſi come un' aſta; e poſcia l' anno ſeguente s' inneſteranno i polloni, o ramoſcelli nati di nuovo ſul fine di Giugno. Avvertendo di pigliare le marze da' Mori, che producono frutti pieni di ſemi, per raccoglierli, e ſeminarli poſcia negli anni ſuſſeguenti.

I Mori neri ſi devono inneſtare a buccivolo volgarmente a cannello ſopra de' bianchi, al tempo ſuddetto; ma che ſiano groſſi un buon dito. E dopo che gl' inneſti avranno appiccato ſi trapianteranno i Mori alla Primavera ſeguente; e ſi copre ſotto terra non ſolo il fuſto, ma parte ancor dall' inneſto per il lungo, come ſi piantano le viti.

Quì voglio avvertire, che nel piantarſi de' Mori, e di ogni altra pianta ſi dovrà mettere nella buca un poco di calcinaccio, o rottami di muraglie rovinate; poichè gli alberi piantati con queſta diligenza, non saranno mai danneggiati da' vermini, detti

torboli, che spesse volte pregiudicano alle piante, ed anche le fanno morire.

I Bigatti non si devono far nascere prima delli quindeci, o venti d' Aprile; poichè nati prima, sono soggetti a' freddi, e con difficoltà si può avere foglia per pascerli. E quando si volesse foglia di Mori dodici, o quindeci giorni prima del solito, si porta alle loro radici sterco fresco, in Luna nuova di Febbraro.

La migliore semenza pe' Bigatti è la nostrana buona, e ponderosa, come la Vigevanasca, ovvero la Spagnuola, e Calabrese; che produce Bigatti grossi, e che fanno maggiore copia di seta. Avvertendo però, che tutte le semenze non passino l' anno, e che siano poste a nascere dalli quattro fino alli dieci giorni della Luna; perocchè facendo la seta intorno a 45. giorni, riuscirà poscia migliore, e più ponderosa.

Per conoscere la semenza buona, e separarla dalla cattiva, si metta nel vino buono tepido, e così i semi buoni anderanno al fondo, restando gli altri al di sopra. Poscia si mette subito la buona al Sole, bene distesa sopra di una tavola, coprendola con panno lino, e con un foglio di carta; acciocchè non resti danneggiata dal Sole; ed asciutta che sarà, si porrà a nascere più presto sarà possibile. Con questa industria li Bigatti riusciranno più forti, e più sani, e ciascuna oncia di questa semenza legittimata produrrà dieci, o dodici libre di bellissima seta, Oltrechè i più deboli, che nascono senza tale industria, nascono tardi, e sono li primi ad ammalarsi, e ad infettare gli altri. Questa è una invenzione cavata dalle leggi di Licurgo, il quale ordinò alle donne Spartane di lavare i loro figliuoli subito

nati,

nati, non già con acqua, come costumavano, ma con buonissimo vino. E si è veduto per sperienza, che dalla semenza de' Bigatti posti nel vino buono, come si è detto, non ne sono morti più di due, o tre per cento. Sopra di questo osserva quanto dice il Sig, Ab. Sauvages nel suo libro della maniera di nuttire i Bachi da Seta, e vedrai che dalle sperienze da lui fatte il bagno del Vino non giova a nulla.

In quanto a' luoghi per governare i Bigatti, devono essere di buon aere, ed in sito asciutto, con finestre esposte al Sole da mattina, e da sera; ed essendovene a tramontana, e ad austro, gioveranno ne' gran caldi. Però dette finestre dovranno avere i loro ripari di vetri, o di carta bianca, colle solite imposte volgarmente ante, per guardarli dal freddo, e dalle ingiurie de' tempi. Si avverta di tenere ben monde dette stanze, e che ne' muri non vi siano aperture per entrare sorci, nè altri nocivi animali, in dette stanze si faranno diversi piani, ed ordini elevati da terra, per porvi li Bigatti, tanto lontani da' muri, quanto basti per andarvi intorno a governarli; ed ogni tavola avrà le sue sponde di quattro dita, acciocchè non vengano a cader detti Bigatti. Le tavole fatte con cannuccie, o con stoje, sono migliori delle tavole di assi; e starebbe bene avere dette tavole fatte con gradazione; le basse più larghe, e poi le superiori sempre più strette; acciocchè venendo a cadere i Bigatti da una tavola, cadano nell'altra, senza offendersi. Tutte le suddette tavole dovranno essere ben monde; e prima di riporvi li Bigatti, sarà bene spruzzarle con buon aceto; e stropicciarle con erbe odorifere.

A'

A' Bigatti si dà la foglia due volte al giorno, cioè a ore dodeci, e sul tardi; crescendo però sempre più sino alla quarta muta; perocchè allora si dà loro da mangiare sera, mattina, ed a mezzo dì con abbondanza. Di muta in muta si dà loro foglia ne' primi tre giorni con abbondanza, e poscia con più parsimonia. Si deve usare ogni possibile diligenza per non toccarli colle mani, ma dovendoli levare dalla sporcizia, si leveranno, quando saranno su le foglie, cioè insieme colle foglie, e stando sopra di quelle.

Essendo li Bigatti appena nati si danno loro le sole cimette delle foglie tenere, fresche, ed asciutte, sera, e mattina, quando si vede che le pascolano; crescendo loro il pascolo, secondo che crescono in grossezza. La foglia mai non si colga alla mattina, e mentre ancora è umida per la ruggiada, o nebbia, e molto meno essendo bagnata dalla pioggia. E prima di darla a' Bigatti, si dovrà bene mondare, principalmente da' frutti, che riescono di grandissimo danno a' detti animaletti. Detta foglia si conserva benissimo dopo colta per tre gioni, in luogo asciutto chiuso, e fresco; nè mai si dia foglia a' Bigatti, se non dodici, o quindici ore dopo colta: e meglio sarebbe dargliela il secondo giorno dopo colta, massime quando è tenera. Essendo però necessario voltarla, e muoverla sotto sopra una, o due volte al giorno. Però essendo ottima provvidenza l'avere sempre buona scorta di foglia, quando i Bigatti mangiano, e non sono in muta; così sarà prudenza il tenere in poca copia, quando dormono.

Accadendo che per le continue pioggie non si abbia scorta di foglia asciutta, prima di coglierla, si dovranno scuotere bene

i rami,

i rami, e raccolta in cesti, riporla in luogo asciutto, sopra stuoje, grate, o coperte, in sito dominato dall' aria, e rivolgendola spesso. E frattanto asciugare al fuoco, o con pannicelli caldi quella porzione che, può bastare per tenerli vivi. Si può anche far asciugare la foglia col sbalzarla in aria più volte, e col levare dalle piante que' rami intieri, che per altro si potrebbero levare, e, col crollarsi, ed asciugarli, render la foglia atta a somministrarsi a Bigatti.

La foglia de' Mori delle colline esposte al Sole, e di terreno pietroso, arenoso, e magro, è l' ottima; poichè li Mori piantati in terra grassa, ed umida non fanno buona foglia per seta. Parimente la foglia de' Mori vecchi è migliore, che quella de' Giovani. La foglia de' Mori, che producono frutti rossi, e neri, è buona; ma quella de' neri è migliore, onde sarà cosa ben fatta l' innestare i Mori bianchi, quando sono piccoli, a canne con Mori neri. Oggidì si pratica diversamente, e tutti cercano d' innestare di Mori bianchi, perchè i Mori neri sono lenti a crescere, e la loro foglia spesse volte è dannosa per essere troppo dura al dilicato stomaco de' Bigatti.

Si avverta di tenere ben mondi li Bigatti, massime dopo la terza, e quarta muta; però si faccia destramente; e con diligenza; profumando anco spesso le stanze con incenso, con erbe odorifere, o con lardo, e falsicce poste su le braggie. Anzi è buona regola il tenerli netti con carta sugante. Si mutano in occasione del dormire, il che succede quattro volte; dormendo più, o meno, secondo il caldo della stagione, e la bontà della foglia; la quale dovrà darsi sempre a quelli, che non dormono.

Per tre giorni dopo la quarta muta mangiano

giano i Bigatti più dell' ordinario, e poſcia incominciano ad avere il corpo lucido, con alla bocca il filo di ſeta; e quelli, che hanno il corpo come di argento, fanno la ſeta bianca; e quelli, che lo hanno di colore di oro, la fanno gialla. Onde in tale tempo converrà preparare loro boſchetti di legni ben ſecchi, come gineſtie, ſarmenti, quercie, caſtani &c. ſu' quali montando, in poco più di due giorni perfezionano i bozzoli volgarmente gallette. Nè ſi devono in detto tempo abbandonare; perocchè ammucchiandoſi eſſi per il loro lavoro, fanno aſſai doppioni: ſicchè biſogna aſſiſterli, per ſepararli, ſecondo il biſogno, acciocchè non vengano a cadere. Segno manifeſto, che li Bigatti hanno terminato il loro lavoro, è quando più non ſi odono a travagliare. Per ordinario le farfalle non eſcono dalle gallette prima del decimo giorno, nè più tardi del venteſimo.

Per fare ſemenza rieſcono buoni i doppioni, per eſſervi rinchiuſi maſchio, e femmina. Li maſchj devono ſtare otto in dieci ore colle femmine; le quali ſu la ſera partoriſcono le ova ſu i panni di lino, appeſi alle pareti; ma meglio ſu i foglj di carta bianca, diſteſi ſu le tavole, o ſulla ſtamigna, che è una tela di lana. Per ordinario ogni farfalla partoriſce ſino a cento ova, e le gallette tonde ſono quelle delle femmine, e le acute quelle de' maſchj; onde per 400. femmine baſteranno 200. maſchj.

Dopo ſcelte le gallette migliori per la ſemenza, ſi riporranno le altre al Sole ardente, per farne morire i Bigatti: ovvero in mancanza del Sole, ſi porranno nel forno, chiuſe in ſacchi, ſubito dopo levato il pane.

Si farà filare la ſeta quanto prima; e quan-

quando si avesse a tardare, si tenghino ben coperte, e riservate dalla polvere, levando, e separando li doppioni, per fare miglior seta.

I Bigatti più grossi, e più neri riescono meglio per la semenza, per essere i più forti. E si distinguono i maschj dalle femmine, dall' avere questi agli occhi le ciglia più folte, e nere; e le femmine più sottili, e manco nere.

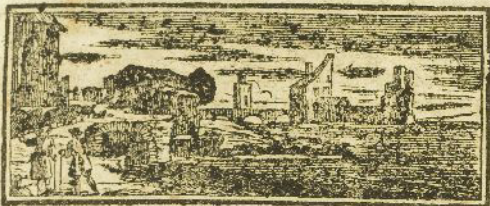
Quando li Bigatti si ammalassero per cagione del freddo, si accenderà il fuoco nelle stanze senza aver paura del fumo, il qual non nuoce a' Bigatti. Giovano loro parimente li fumi di salsiccia tagliata in fette, e poste sulle bragie; l' incenso, e lo spruzzo di buon aceto, di malvasia, e di acquavita. Ed ammalandosi per cagione del caldo, bisogna in qualche modo procurar loro del fresco con aprire o finestre, o porte da quella banda, dove può venire. Essendo infermi per soverchio mangiare, si faranno stare per tre giorni senza cibo. Quando sono gialli, e che pisciano certo umore, bisogna separarli dalli sani, e portarli la mattina, prima del levare del Sole, all' aere, per poco più dello spazio di un Miserere; e poscia ritornarli in su le tavole, stroppicciate di erba buona, e di asienzo; avendoli prima spruzzati con aceto buono. Giova loro parimente il darli un poco di aere, con aprire finestre, in modo però che non restino tocchi dal Sole.

I Bigatti nati da un' oncia di buona semenza consumano fino a otto cento libbre grosse di foglia, e fanno da otto fino a dieci libre di Seta. Ma i Bigatti Calabresi, per essere più grossi, consumano per ogni oncia, da undici in dodici pesi di foglia, o libbre

bre mille, e fanno di seta libbre undici in dodici.

E finalmente si è sperimentato, che da ciascuna libra di gallette nostrane si cava un' oncia di seta; ma dalle Calabresi se ne cavano sino a tre oncie.

Fine della prima Parte.

PAR-

PARTE SECONDA.

L' ACCURATO GIARDINIERE IN CITTA'

CIOE'

Nuova osservazione intorno alla cultura de' Fiori.

1. IL *Grande Iddio, che con atto della sua divina onnipotenza creò tutte le cose visibili, ed invisibili, fu quel medesimo, che fecondò la terra, e colla sua sola parola la rese madre di altrettante maraviglie, quante ella produce piante, erbe, e fiori* (a) Germinet terra herbam virentem, & facientem semen; *disse già l' Onnipotente*: & protulit terra herbam virentem. *Non si accontentò già la divina bontà di avere abbelliti i Cieli di stelle, ma volle anche adornare la Terra di fiori, acciocchè ognuno lodasse, e benedicesse la divina sapienza, che seppe, volle, e potè creare tanta varietà di fiori, vaghi ne' colori, leggiadri nella simmetria, fragranti all' odorato, ricreativi all' occhio, e profittevoli alla salute. All' aspetto di tali maraviglie i tre fanciulli della* For-

(a) Gen. cap. 1. n. 11. & 12.

Fornace Babilonese parve richiedessero senso, e loquela nei fiori medesimi, quando li eccitarono a lodare l' Altissimo, da cui furono creati (a) Benedicite germinantia in terra Domino, laudate, & superexaltate eum in sæcula. *Questo è un obbligo, che corre partitamente alla nostra Italia, come quella, che non solamente è Madre ferace de' moltissimi fiori, che ella produce: ma anche nudrice amorosa de' forastieri, che tutti indifferentemente abbraccia come i proprj, e gli accoglie nel seno come suoi parti. Tale vantaggio si deve riconoscere dal di lei benignissimo clima, che la può rendere Madre, ancorchè Matrigna. Quindi gli antichi Romani ammirarono la benignità del suolo Italiano, in cui alligna qualunque specie di piante straniere, e di fiori pellegrini. E dove prima conveniva scorrere un mezzo Mondo, per vedere varietà di fiori: dopo le conquiste Romane, bastò vedere un Giardino d' Italia, per rimirarvi un mezzo Mondo di fiori. Se l' Eritreo, l' Indo, l' Idaspe, e 'l Gange somministrano tante gioje all' Europa, per adornarla, così qualunque parte del Mondo tramanda alla nostra Italia altrettanti fiori per ingemmarle i Giardini. A veduta sì dilettevole va congiunto un utile impareggiabile, scoperto dal Santo Giobbe, quando nella brieve durata de fiori ravvisò la caducità de' mortali, simboleggiata apunto in un fiore, che nell' apparire sparisce.* Quasi flos egreditur, & conteritur. *La Rosa, qual Regina tra fiori apparisce bensì sul mattino fregiata di porpora; ma deposto il bel vermiglio, nel tramontar del Sole si fa vedere languida, e palida. Siccome l' umano sembiante si mostra avvenente, e vago nella sua fresca età; ma col crescer degli anni si ragrinza, e perde sua bellezza. Così il Poeta.*

L'

(a) Daniel. cap. 3. n. 76.

L' umana beltade
Appunto d' un fiore
Non dura già più.
Sì tosto ella cade,
Sì poco ella dura,
Che quasi non fu.
Di nostra gioventù
Dura sì poco il verde,
Che quando a noi si mostra, allor si perde.

Su tale riflesso si renderebbe commendabile l' uso de' fiori, se non che i fedeli della primitiva Chiesa si arrecavano uno scrupolo solamente il fiutarli, non che l' ornarsene, su la rimembranza, che Cristo portò le spine fatte vermiglie del proprio sangue. Questi erano personaggi veramente amanti di fiori totalmente celesti, che germogliando dalle spine de' patimenti, producano fiori immarcescibili ne' Giardini sempre fioriti del Cielo: come li vide in ispirito il Minorita S. Diego, quando vicino alla beata morte esclamò, e disse: Oh quales flores habet Paradisus.

Ad oggetto adunque, che i fiori servano a buon' uso e maturino frutti onesti, ed onorati, sicchè possa dirsi coll' Ecclesiastico (a) Flores mei fructus honoris, & honestatis, *mi è piacciuto di stendere tutta la prensente Osservazione sopra de' fiori, e darle metodo col dividerla in sei Capitoli, ne' quali notandosi almeno i fiori più scelti, ed usuali, resti soddisfatto chiunque se ne diletta; e con tal' ordine darò principio al*

(a) Eccles. cap. 24. v. 23.

CAPITOLO PRIMO.

Del ſito, diſpoſizione, e cultura del Giardino in generale.

2. IL ſito de' Giardini per fiori deſidererebbe alquanto di declive, o almeno vorrebbe i quadri, o picciole porche rilevate circa mezzo palmo da terra, acciocchè l' acqua non vi ſtagni con danno principalmente delle cipolle, Vuole parimente eſſere riparato dalla tramontana, e riguardare l' oriente. Siccome non deve mancargli l' acqua o viva, o almeno raccolta in qualche ciſterna, che deve eſſere nel mezzo del Giardino, per più comodo, e ſcoperta; affinchè i raggi del Sole la poſſano riſcaldare. Si ricerca parimente un luogo riparato dal Sole, per ripporvi i fiori, che patiſcono il ſoverchio calore; ed un ſotterraneo bene agiato, per ritirarvi i vaſi di agrumi, o di altri fiori dilicati in tempo dell' Inverno. Il terreno deve eſſere di due ſorti, cioè graſſo, e magro; poichè le radiche amano il terreno graſſo, e ben miſchiato con letame macero, e vecchio, almeno di tre anni; ma le cipolle richiedono terreno magro, e leggiero, come ſi dirà a ſuo luogo. Di tre in tre anni ſi deve mutare una volta il terreno, col levarne l' altezza di un palmo da ogni quadro, o porca, e rimettervene altrettanto di nuovo. Non è lodevole il far ſiepi attorno a' quadri con Mortella, Timo, o Boſſo volgarmente Martello; poichè dette coſe, oltre che ſmagriſcono il terreno, vengono a ſoffocare li fiori, ed imbarazzare i quadri, ed a renderli difficili alla cultura: ma in vece ſi faranno i ripari a' detti quadri

dri di vivo, o con mattoni ben cotti, a' quali deve ſovraſtare la terra almeno per tre dita; mentre queſta ſempre cala.

Prima di fare detti quadri, ſe ne dovrà avere fatto il diſegno in carta, colla nota diſtinta de' fiori da riporvi, affine di ſaperе ripigliare ciaſcuna ſpecie di eſſi quando ſi vuole. E queſta pianta ſi potrà fare ſecondo il genio di ciaſcheduno, abbenchè la figura quadrata ſembri la più appropoſito. Il terreno deve eſſere ben crivellato, e netto da' ſaſſi. Il tempo più proprio per raſſettare Giardini, e per ſeminarvi, e piantarvi fiori, tanto di radiche, quanto di cipolle, ſarà dopo l' Equinozio di Settembre, ſino all' ultimo giorno di Ottobre; maſſime che eſſendo frequenti le pioggie, e rimeſſo il caldo, ſarà anche più facile, che li fiori allignino ſenza alcun pericolo.

Per piantare fiori ne' vaſi, ſi dovrà primieramente otturare il buco del fondo con pietruccie di fiume, ovvero con pezzetti di tegole, o di vaſi rotti, per dare adito all' acqua di ſortire. Si riempiono detti vaſi per due dita ſopra l' orlo con terra graſſa, ben macerata, e meglio crivellata, ogni qualvolta però abbiano a ſervire per fiori di radiche, o di ſemenza: ma non già per le cipolle, che, come ſi diſſe, amano terra magra, e leggiera, però ben crivelata; facendoſi in modo, che dette radiche, o cipolle ſieno almeno quattro dita ſotterra. Avendo riguardo di porvi ſolamente quella quantità di fiori, de' quali ſarà capace il vaſo, ſecondo l'altezza, e il volume de' fiori da piantarſi. Nè ſi devono porre nel medeſimo vaſo fiori di più ſpecie, ma di una ſola, per non confonderli: e ſi avverta di piantarli diſcoſti dall' orlo del vaſo almeno

quattro dita. Nè mai si espongano detti vasi piantati di fresco al Sole, massime quando la stagione è calda; ma essendovi piantate cipolle, si ritireranno in luogo ombroso ed arioso; ed essendovi radiche, si esporranno al Sole, solamente quando incominceranno a germogliare, e che si conosceranno abbiano bene allignato; adacquandoli frattanto discretamente di tempo in tempo, perocchè l' acqua soverchia nuoce, e li fa marcire. Quando si scorge, che la terra cala soverchiamente, o per pioggia, o per altro rispetto, se ne riporrà altrettanta della qualità accennata, e ben crivellata.

Ma perchè i Giardini spesse volte vengono infestati dagli animali nocivi, che danno il guasto a' fiori, e danneggiano le radici, le cipolle, e le piante; noterò per chiusa del presente Capitolo il modo di distruggere tali nocivi animali. I Topi principalmente sogliono fare grandi danni alle piante, ed a' giardini; però si potranno distruggere o con trappole, o con gesso pesto, e mischiato con vetro pesto, e cacio trito, per non arrichiarsi con i veleni. Pigliandosi la pelle di un Gatto, di più, se è bisogno, riempiendoli di paglia aggiustati come se fossero vivi, si ungeranno di fuori col loro medesimo grasso; e si esporranno ne' luoghi più infestati da' Topi, i quali al vederli, ed al fiutare l' odore de' loro rivali, se ne fuggiranno ben presto. Gioverà ancora l' avere piantata l' erba detta Ricino in alcuni angoli del Giardino, poichè i Topi, e le Talpe non possono soffrirne l' odore. Le Talpe anch' esse danneggiano li Giardini, e si distruggono, o col osservare, quando gettano fuori la terra, e colla vanga cavarle fuori, ed ucciderle, o

con

con iſcoprire la loro buca, ed a quella aggiuſtare una palla di terra con un cappio di filo di rame, aggiuſtato ad un archetto di legno; ſicchè la Talpa nel volere ſchiudere la buca vi reſti preſa per il collo: ovvero col trpaſſare in più luoghi il terreno, ſotto cui ſcava la Talpa, con vanga, o altro ſtromento, ſin che ſi venga a cogliere. In ſomma a prendere facilmente le Talpe, baſtera in Primavera ſcavare la terra, ove queſte hanno la buca, interrompendo loro la ſtrada, ed in quel mezzo ſeppellire un vaſo di rame, o altro vaſo, che ſia eguale a detta buca, che ſi dovrà chiudere da ambedue le parti, le quali dovranno corriſpondere all' orlo del vaſo; uſcendo la Talpa collo ſchiudere l' apertura chiuſa con terra, verrà a cadere nel vaſo; e per non poterne uſcire, griderà fortemente; ſiccchè tutte le Talpe vicine accorreranno a quella; e tutte medeſimamente verranno a cadere nel vaſo. E queſta è coſa eſperimentata, ed accertata. Le Formiche cotanto infeſte, ſi diſtruggono col fuoco, o con un vaſo di vetro col collo lungo, in cui ſia mele, o acqua melata, poichè entrandovi le formiche, vi reſteranno affogate. Giova ancora il gettare in più luoghi oſſa quaſi totalmente ſpolpalte, o mela tagliate; mentre ſi ammucchieranno le Formiche attorno a dette coſe, e così facilmente ſi getteranno ſul fuoco, o nell' acqua. E col replicare queſta induſtria, in breve ſi diſtruggeranno. I Bruchi volgarmente le Rucche contanto nocive ſi levano da' Giardini col ſcuotere le piante, ſulle quali dimorano, la mattina ben per tempo; e cadute in terra, calpeſtarle con i piedi. Le Lumache ſi levano colle mani, e principalmente ne' tempi umidi, e

 pio-

piovosi. I Vermi sogliono uscire parimente ne' tempi piovosi da' loro buchi, ed allora si uccidono; e per farli uscire in altri tempi, basterà adacquare i viali con acqua, in cui siano bolliti semi, o foglie di canape. A distruggere le Forfecchie volgarmente forbiccole, conviene piantare bastoncelli in terra all'altezza di un palmo; ed attaccandovi alla sommità un cannello colla bocca all' ingiù; detti animaletti, anziosi di stare nascosti, vi si raduneranno dentro; e così ammucchiati facilmente si uccidono. I Pidocchi verdi, che consumano i bottoncini delle Rose, e danneggiano altre piante, si fanno morire col bagnarle con aceto, o con oglio di sasso. Finalmente le Ascaridi, ed altre specie d'animali nocivi principalmente a' vasi de' fiori, si prendono con tutta facilità, col riporre il vaso in un secchio di acqua, sicche l' acqua giunga almeno sino alla metà di detto vaso; e così lasciandovelo circa un quarto d' ora, quegli animali soverchiati dall' acqua, usciranno fuori, e si potranno uccidere. Qualunque animale nocivo, che si attacca a' fiori, si distrugge col sottoporvi un scaldavivande con un poco di fuoco; e ciò facendo almeno colle piante, e fiori più infettati, presto presto si netteranno.

CA-

CAPITOLO SECONDO.

In qual modo si hanno a fare le semenze; tempo per seminarle, e trapiantarle; con il vero metodo d' innaffiare i Gardini, e di mondarli dall' erbe nocive, ed inutili.

3. POichè dal buon seme dipende la buona disposizione de' fiori, e la loro bellezza; sarà necessario prescrivere il modo per averle ottime, ed addattate all' intento.

Le semenze adunque di qualsivoglia pianta riescono buone, ogni qualvolta si lasci alla pianta medesima un sol fiore, o due al più; e questi dovranno essere i più vigorosi, ed i primi che spuntano, levandone tutti gli altri, acciocchè tutto il vigore resti in quelli solamente. Maturato che sarà detto seme, si raccoglierà diligentemente, e si conserverà, per poscia seminarlo nell' Autunno a' tempi debiti, come si dirà a suo luogo. Da questa regola si eccettuano i semi de' Garofani, e degli Anemoni, i quali si semineranno subito raccolti nel giorno precedente il Plenilunio, e che spiri il vento di mezzo dì, detto Australe; avendo questo vento grande attività per aprire le viscere della terra, e per invigorire li semi medesimi. Caso poi, che in detto giorno non spirasse il mentovato vento, e molto più se ne soffiasse altro freddo; converrà onninamente astenersi dal seminare, ed aspettare il seguente Plenilunio.

Del resto, il tempo più addattato per seminare, è senza dubbio quello di Marzo, e di Settembre, ma in Luna calante, cioè dalli sedici sino alli venti.

Li semi colla corteccia dura, difficili a na-

nascere, si dovranno fendere alquanto, bisognando anche colla lima acciocchè possano germogliare facilmente; ed a quest' oggetto si potranno anche lasciare a macero in acqua per qualche giorno. Quei semi, che posti nell'acqua vanno facilmente al fondo, sono senza dubbio i migliori, come i più ponderosi. Ma perchè li semi spesse volte non germogliano, a cagione di essere stati rosi da animali nocivi, per ovviare a questo disordine, basterà lasciare detti semi in infusione di sugo di Semprevivo; anzi con tale cautela verranno anche più belli i fiori. Si seminano in terra buona, ma leggiera, e passata prima per crivello minuto. Avvertendo che i grani di seme grosso restino sotto terra un buon dito; ed i semi minuti mezzo dito. I vasi seminati nella predetta forma, si esporranno al Sole per due, o tre ore il giorno, e poscia si spruzzeranno ogni sera con una scopetta a minute stille. Nate che saranno le pianticelle si lascieranno sempre al Sole spruzzandole sera, e mattina, come di sopra si è detto; e secondo anderanno crescendo se le anderà crescendo terra della qualità già detta secondo il bisogno. I semi delle cipolle s' irrigano leggiermente, anzi basterà tenerli umidi solamente; poichè colla soverchia umidità si guastano, per essere molto teneri, e dilicati.

Li fiori si trapiantano comunemente nella Primavera, e di Autunno; cioè nel Marzo, e nel Settembre, e sempre in Luna crescente, dalli dieci fino alli quattordici, e precisamente nel giorno duodecimo di essa Luna; ma sopra tutto in buona terra. Nell' Invernata si ritirano in vasi al coperto, ed in luogo arioso: ma quando v' è pericolo di gelo, si ritirano in qualche luo-

go ſotterraneo, e ſocchiuſo, dando però loro qualche poco di aria, e di Sole, di tempo in tempo, ed anche un poco di acqua, ſecondo il biſogno; avertendo che col tenerli ſempre rinſerratti divengono bianchi, e teneri; e poſcia nel ſentire dell' aria pattiſcono, ed anche muojono. Il luogo più proprio per ſalvare fiori, e Cedri dal freddo e quello delle ſtalle, come ſi dirà a ſuo luogo. Parimente nell' Eſtate biſogna guardare i fiori, principalmente Garofani, dal gran caldo; riponendo i vaſi in Luogo ombroſo. Le Cipolle fatte con ſeme non ſi trapianteranno ſe non dopo due anni; ed allora ſi riporranno in terra buona, ma leggiera per averne poſcia fiori nel terzo, o nel quarto anno.

Si avverta parimente di non adacquare le piante, ed i fiori nel tempo del Verno, se non due, o tre ore dopo la levata del Sole, nè mai la ſera, o quando il Sole declina in occidente, per il pericolo del gelo. In adacquando dette piante, e fiori conviene guardarſi dal bagnare loro le foglie; ma darle l' acqua attorno al pedale con diligenza. Nell' Eſtate però le piante, ed i fiori s' inaffiano la ſera, dopo tramontato il Sole, nè mai alla mattina; perocchè il ſoverchio calore del giorno potrebbe riſcaldare l' acqua, e queſta infuocare la terra; ſicchè le piante verrebbero ad illanguidire, ed a diſeccarſi. E ſi avverta di dare meno acqua alle piante picciole, che alle grandi, e vigoroſe.

La polizia del giardino ſerve, non tanto ad appagare l' occhio, quanto al mantenimento de' fiori; onde converrà tenere ben purgati i viali, e molto più i quadri da qualunqne erba inutile, e pernicioſa. Queſta fa-

cenda si dovrà fare quando la terra è alquanto umidetta, poichè, essendo arsiccia, non si potranno levare le radici di dette erbe. Nè meno dovrà farsi quando la terra sarà soverchiamente bagnata; mentre con le radici di quelle verrebbesi a levare anche la terra con detrimento de' fiori, Sicchè il tempo più propio sarà quando la terra stia in una mediocrità tra l'umido, ed il secco; ed avvertasi di fare tale faccenda, quando l'erbe siano assai bene cresciute; perocchè allora si levano con più facilità, e profitto. E facciasi, che nello stesso tempo la terra resti eguale, ed appianata ne' suoi quadri.

CAPITOLO TERZO.

Metodo per la cultura de' fiori, che fanno pianta.

4. DOpo di avere data una universale cognizione del sito, cultura del terreno, modo di raccogliere i semi, e di seminarli, sarà necessario venire al particolare della cultura di ciaschedun fiore. Onde incominceremo dalli fiori, che fanno virgulto, e pianta, dando principio dalla Rosa, decoro de' Giardini, e Regina de' fiori.

Delle Rose.

5. MOlte sono le specie delle Rose; ma perchè quasi tutte ricercano la medesima cultura, ne parlerò in generale, col discendere al particolare solamente quando sarà bisogno. Tutte le Rose di ogni sorta ricercano luogo soleggiato, terreno buono, e vigoroso, e cultura esatta, e quasi continua, poichè si piantano nel Novembre, e

Feb-

Febbraro alla profondità di un palmo, colla distanza di tre piedi: si potano di Marzo, col levar loro tutto il secco, ed il superfluo: nell' Estate conviene frequentemente inacquarle (almeno quelle da mese: e nell' Autunno vi si leva la terra vecchia, rimettendovene di nuova macera, e ben grassa.

Le Rose di ogni mese si tagliano vicino a terra, all' altezza di mezzo braccio, nel mese di Novembre, ed in paesi freddi nel mese di Marzo in Luna crescente; e con tale diligenza rinascerranno le novelle più vigorose, e faranno fiori in maggiore abbondanza. Quelle piantate al Novembre si ritaglieranno al Marzo, nel terzo giorno avanti il Plenilunio: lasciandovi solamente un occhio, o due per ramoscello; si scalzi sotto la terra d' intorno alla pianta: e levando la terra vecchia, se ne riporrà altra nuova grassa, e leggiera, ed inaffiando la pianta secondo il bisogno. Sul principio del fiorire si levano via tutti i bottoni, prima che si aprino: e così renderanno maggiore copia di fiori nell' Estate, e nell' Autunno; sul di cui fine si devono coprire con paglia, sostenuta da pali, a guisa di tetto, per riparare i bottoni, ed i fiori dalle brine, e dall' acqua soverchia, e con tale cautela si avranno Rose per tutto Novembre, ed anche più, quando l' Autunno corra dolce.

La Rosa di cento foglie detta di Olanda, e della Madonna, tanto odorifera, quanto non odorifera, ama sito fresco, e Sole moderato. Vuole terra grassa, e vigorosa, si pota nel mese di Marzo, tagliandole solamente le estremità, ed i rami secchi.

La Rosa Damaschina vuole sito soleggiato, e terra buona, e vigorosa, e s' inaffia secondo il bisogno. Si taglia sul principio di

Primavera fino a terra, e levato tutto il vecchio, vi si lascia solamente il nuovo, con un occhio, o due per pollone egualmente; e con ciò faranno fiori copiosi.

La Rosa gialla semplice, e doppia ama sito mediocremente esposto al Sole, appetendo il fresco, e di essere lasciata in libertà; e si pota col levarle le sole cime secche. Di poi se le troncherà parte de' bottoni, acciocchè fioriscano meglio li rimasti.

Le Rose Marine, tanto semplici, quanto doppie, si potano al Marzo, alquanto alte da terra, lasciandole povere di rami. Amano siti mediocremente soleggiati, e terra buona.

La Rosa bianca innestata su la rossa, fa Rose bianche, e rosse: cioè miste.

Degnissima di essere annoverata tra le Rose più gentili è certamente quella detta della Cina, o sia Malva del Giappone, appellata in quel linguaggio Fuyo: poichè in un sol giorno ella muta colore ben tre volte; apparendo bianca sul mattino; rossa nel meriggio; ed alla sera di colore di scarlatto, o porporino. E' ben vero, che nel nostro Clima non riesce sì bene, come nel suolo natio; imperocchè dovendo ella fiorire su la fine del mese di Ottobre, e venendo in tale tempo soprafatta dalle brine, resta mortificata, e perde facilmente le foglie. Di fiore sì pellegrino ne tiene la nostra Europa tutta la obbligazione al P. Gio: Battista Ferrario, che portandone egli il primo il seme dalla Cina, la propagò poscia felicemente in Roma, in Siena sua patria, ed in altri luoghi d'Italia.

6. Volendo far Rose, o Gelsomini gialli, si piantano le Rose, o Gelsomini unitamente colla Ginestra. Quindi si leva la Rosa colla sua terra, e si pianterà in altro luogo: e

dopo

dopo che avrà ben radicato, ſe le taglieranno tutti li rami, alla riſerva di quello di mezzo, che s' inneſterà colla Gineſtra con buona legatura, e loto. Finalmente ſi taglia la detta Roſa ſotto l' ineſto vicino alla radice, e ſi trapianta diligentemente in luogo appartato. Altrettanto ſi fa per avere Gelſomini gialli; cioè ineſtandovi ſopra la Gineſtra, e praticando come ſi è detto della Roſa.

Per avere Roſe fuori di ſtagione nell' Eſtate; ſi ſcalzerà loro la terra d' intorno il piede, per farle appoſtatamente patire, poſcia alla Luna vecchia di Agoſto ſi poteranno molto bene, e con buona terra, e migliore letame ſi rincalzeranno: e con queſta diligenza faranno Roſe belle, e molto prima del tempo conſueto.

Col tenerſi i vaſi di Roſe nelle ſtalle delle pecore, ma in luogo, ove non poſſono eſſere danneggiate da detti animali, verranno a fiorire nel cuore dell' Inverno. Ed una Paſtorella ſopra Firenze con tale induſtria cavò d' un ſol vaſo di Roſe otto Ducati in una Invernata. Io ho veduto ſul fine di Febbraro una ſpalliera di Roſe ordinarie fiorite, come ſe foſſe ſtato il meſe di Giugno; poichè queſte erano piantate nella ſtalla, ove dormivano le pecore, e poſcia ſotto di una arcata fabbricata a piano di terra, tirate fuori, e diſteſe a ſpalliera, ſicchè non ſi vedeva il ſegreto. Veramente il calore delle ſtalle, come naturale, e moderato, ſerve, non ſolo per le Roſe, ma per i Cedri, per i Garofani, e per ogni altra ſorta di fiori; ed un Cavaliere mi fece vedere la ſua ſtalla de' Cavalli divenuta un Giardino fiorito nel cuore dell' Invernata. Si paſſeggiava in quel belliſſimo viale con dupplicato ordine

di mezze colonne di vivo, e ſopra ciaſcheduna di quelle ſtava collocato un vaſo di fiori ben fioriti, e vigoroſi al maggior ſegno.

Della Gineſtra bianca, e gialla.

7. TAnto l' una, quanto l' altra amano ſito mediocremente ſoleggiato, e terreno ortenſe, e da erbaggi. Ne' tempi eſtivi ama l' acqua, Fa abbondanza di ſeme; e per eſſere duro di ſcorza; ſi laſcia prima di ſeminarlo in macero nell' acqua al Sole. Ama di eſſere diſteſa in ſpalliera; onde nel Marzo, in Luna creſcente, ſi pota totalmente, laſciandole ſolamente i tralci, acciocchè poſſa germogliare di bel nuovo per i fiori, che durano tutta l' Eſtate. Di Gineſtra gialla ſono abbondanti i monti di Genova, e di Toſcana. Dopo fatti i primi fiori, ſi poterà di nuovo, che farà altri fiori in Autunno.

De' Gelſomini.

8. FRa tutte le ſpecie di Gelſomini tiene il primo luogo quello di Spagna, o di Catalogna; e per eſſere queſti li più uſuali tra di noi, di queſti dovremo anche principalmente diſcorrere. I Gelſomini adunque richiedono ſito ſoleggiato, eſpoſto all' oriente; terreno graſſo, e macero: e per meglio conſervarli nell' Invernata ſi piantano ne' vaſi, per riporli al coperto in luoghi arioſi, almeno ſino che non fanno geli; poichè in tempo de' grandi freddi ſi mettono in luogi chiuſi, eſponendoli però qualche ora al Sole, in occaſione di qualche bella giornata, e dando loro qualche poco di acqua, ſecondo il biſogno. I Gelſomini comuni s' inne-

innestano con ramoscelli de' dimestici di Primavera, quelli posti ne' vasi assai vicini a terra, e quelli, che si vogliono tendere in spalliera s' innesteno sopra tre, o quattro braccia, per poterli poscia nell' Invernata riporre in sicuro, per via di qualche finestra, in luogo riparato, o sotterraneo. Le barbatelle de' Gelsomini da innestarsi devono essere grosse almeno quanto è un picciolo dito, e piantate almeno sei mesi prima, S' innestano a Luna mancante di Marzo, ed i ramoscelli dimestici per detto effetto devono essere sani, e lisci; ed i più vicini al tronco sono migliori. Dopo di averli innestati si guarderanno dal Sole per qualche giorno, lasciandoli però in luogo arioso, ed adacquandoli spesso. E non potendoli muovere dal loro sito, per essere piantati in terra, almeno si copriranno gl' innesti con gusci d' uova; e tenendoli ben purgati da' germogli sotto l' innesto. S' innestano parimente con due marze, o ramuscelli dimestici tra S. Giovanni, e S. Pietro; e si pigliano o de' vecchi, se vi sono, o di quelli germogliati di nuovo, e di quell' anno; e quasi tutti s' appiccano per essere sucosi, e fanno fiori in abbondanza in quella medesima stagione, sebbene un poco più tardi; come ho esperimentato più volte. Si possono anche innestare ad occhio, di Giugno, e di Luglio, e ne' vasi, per riporli al coperto nella Invernata; ovvero sopra le spalliere per ricoprirli con pagliate, o stuore, o per riporli con l' innesto in qualche sotterraneo.

Quando detti innesti avranno li detti germogli con una forbice si toseranno detti germogli; e così facendo raddoppieranno i germogli, e si avranno fiori in maggiore copia. Si faranno detti inserti con due mar-

ze per cadun tralcio, e dopo ben legato con canape, si coprirà la legatura con cera nuova; e così si farà col taglio della cima delle marze innestate. Il Gelsomino innestato su la Ginestra fa fiori gialli; ed il Gelsomino innestato sul Cedro, ed Arancio fa un misto di soavissimo odore. E questi parimente s'innestano ad occhio, od a chignolo, come diciam volgarmente secondo la qualità de' tempi.

I Gelsomini si potano a Luna mancante in Marzo, e lasciando loro qualche ramo de' più vigorosi, questo verrà a fiorire anticipatamente, ed anche a fare qualche fiore doppio. Non se ne lascino però molti rami, perocchè la pianta patisce. Si moltiplicano anche le piante de' Gelsomini col tagliare delle verghelle, o polloni dimestichi con tre gemme; prima però che queste si gonfino, col coltello s' intaccano al quanto dalla parte da piantarsi; e d' indi si piantano nella terra fino alla seconda gemma, lasciando sopravanzar fuori la terza, e tenendoli all' ombra in luogo arioso si lascieranno così per qualche giorno, adacquandole pero, secondo il bisogno.

Finalmente i Gelsomini Arabici detti Gimè si piantano ne' vasi con buona terra grassa, e si espongono in un luogo soleggiato, adacquandoli tanto, che la pianta stia sempre fresca, e si guardino dal freddo; governandoli, ed inestandoli nel resto, come si fa con quelli di Spagna.

9. Da pochi anni a questa parte si è introdotto, oltre al Gelsomino del Gimè, anche quello detto Moranghino, quasi simile al Gelsomino bianco selvatico, ma alquanto più grandicello. Fiore stimatissimo per la fragranza del suo soavissimo odore: quantunque

que gli uni, e gli altri ſieno difficiliſſimi a conſervarſi nella Invernata.

Il Gelſomino giallo odoroſo ha pregio di molta ſtima; imperocchè il ſuo odore è fra-grantiſſimo, e quaſi ſimile all' odore della Giunchilia. Patiſce egli grandemente la ru-giada, che lo dannifica, e fa morire, on-de converrà tenerlo in luoghi coperti.

Si moltiplica per mezzo del ſeme, ſimile a quello de' Beri; ovvero per propagine co-me ſi fa colli garofani; non levando però dalla matrice il virgulto propaginato prima dell'anno ſeguente. E queſto ancora fu por-tato dalla Cina in Italia dall' accennato P. Ferrario.

Della Stringa bianca, ed azurra.

11. ENtrambe le accennate piante godono del ſito mediocremente ſoleggiato, e del terreno graſſo, e leggiero.

Del Leandro.

12. IL Leandro parimente è di due ſpecie, bianco, e roſſo, ed ama terreno graſ-ſo, e leggiero, con ſito ſoleggiato. E per-chè queſto arboſcello teme aſſai il freddo, quando non ſia piantato in clima tempera-to, converrà coprirlo nella Invernata, ov-vero piantarlo in vaſi capaci, per poterlo collocare in luoghi chiuſi, e difeſi nell' In-verno. E ſi avverta di bagnarlo, ſecondo il biſogno.

Il Leandro del fiore doppio introdotto po-co fa in Milano, è venuto di Francia, è molto ſtimato, sì per la ſua rarità, e bel-lezza, come anche per eſſere vergato da molti colori, ricco di copia di foglie, a di ſoave odore.

Si moltiplica facilmente col propaginarlo, come si disse del Gelsomino giallo odoroso: e queste propagini si lascieranno parimente attaccate alla pianta sino all' anno seguente.

Del Sambuco doppio, detto Roses.

13. QUesto ricerca terreno mediocremente arsiccio, ma vigoroso, e sito moderatamente soleggiato; si pota nel Marzo col levargli solamente le parti secche.

Del Caracoles.

14. QUesto fa fiori di soavissimo odore, e dura tutta l' Estate, e l' Autunno. E perchè i suoi fiori rassomigliano alle Lumache, si dice da' Portoghesi Caracoles, cioè fiore Lumaca. Fa semenza difficile a nascere; però si lascierà prima a macero in acqua esposta al Sole, e poscia si pianta in terra buona, e grassa, ed in luogo soleggiato, e difeso da' venti. Si pianta sotterra due dita, ed un grano, o due per vaso solamente. Si adacqua sul meriggio, e nascerà in meno di otto giorni. Accadendo di ripiantarne, si levi colla terra, in tempo, che sia già cresciuto almeno tre dita. Vuole essere mantenuto ben' umido; avvertendosi d' infrascarlo, perocchè cresce all' altezza di molte braccia. Egli ama la marina, e però patisce grandemente il freddo. Onde conviene coprirlo bene nella Invernata: e se è ne' vasi, riporli in luoghi caldi. Si pota di Marzo in Luna crescente, lasciandovi solamente due, o tre gemme vicino alla radice, e coprendo con cera il taglio, acciocchè non patisca. Si mantiene

ben-

benissimo tra le spalliere de' Cedri ; e quando non vi fosse tal comodo, si riporrà ne' vasi in luoghi caldi, o sotterranei, coprendosi bene il vaso con letame vecchio di cavallo, senza giammai adacquarlo in tutto l' Inverno.

Della Grazia.

15. QUesta è parimente pianta marina, e perchè ha semi difficili a nascere, conviene spaccarli alquanto, ò limar loro la prima scorza. Vuole sito soleggiato, e terra buona, e leggiera. Fa fiori gialli, ed odorosi, che durano tutta l' Estate; e l' Autunno. Si pota nel Marzo, col levarli la parte secca. Fa pianta grande, si distende in spalliera, e si copre nell'Inverno,

Ho veduto altra specie di Grazia colle foglie lunghe simili al Felce. Viene dal Mare nero, e fa fiore bellissimo, e di soavissimo odore.

Della Granatiglia.

16. QUesto fiore si dice anche fiore di passione; perocchè con miracolo di natura, e con prodigio della divina provvidenza, rappresenta ne' suoi fiori i Misterj della Passione di Cristo. Ama luogo soleggiato, terra grassa, macera, e largamente adacquata. Se ne pianta la radice, collocandola supina tre dita sotterra, ricoprendola colla medesima terra. Si può mettere ne' vasi, ed anche in terra; è pianta, che cresce, e va serpendo; però conviene apprestarle luogo per rampicare, e colcarsi. Si pota nel Marzo, mondandola da' rami vecchj. Nell' Inverno si dee tener difesa dal freddo,

V' è

V' è parimente altra ſpecie di Granatiglia, la quale facilmente ſi conſerva ne' vaſi ; ed ha il fiore di color vinato. Queſta ſi moltiplica con i germogli, che ſi vanno levando dalla medeſima pianta, per ripiantarli altrove.

Del Cedro, Aranci, e d' ogni ſorta d' Agrumi.

17. TUtti gli Agrumi richiedono terra buona, e graſſa, e ſito ſoleggiato. Queſti ſi moltiplicano o col ſeminarli, o col piantare i rami, o coll' inneſto, o con le propagini, o finalmente col proccurare le pianticelle da Genova, o da altri paeſi. E circa il ſeminarli, dico, che ſi poſſono ſeminare i ſemi di qualunque ſpecie, levati che ſaranno dal frutto ben maturo. Si devono piantare in vaſi, o caſſette con terra ben graſſa, leggiera, ſpongoſa, e paſſata per crivello. Ma prima s' acomodi bene il terreno, e poi ſi ſpargono rari, e ſi ricoprono con due dita in circa della medeſima terra, adacquandoli finalmente di nuovo. Queſto ſeminato ſi fa di Marzo, e di Aprile a Luna mancante ; facendo in modo, che ogni mattina abbiano un poco di Sole, e nati che ſaranno, ſi laſcieranno continuamente al Sole, adacquandoli ogni ſera, e tenendoli in luogo riparato dalla tramontana. Mentre le pianticelle anderanno creſcendo, ſe le aggiungerà terra della qualità già detta ; guardandole nell' Eſtate dal Sole ſoverchio, e l' Inverno dal freddo, nemico di ogni Agrume. In capo a' tre anni ſi potranno trapiantare dette pianticelle in buon terreno ; zappandole, ed adacquandole di tempo in tempo ; levandole i ramuſcelli, le

foglie,

foglie, e le ſpine, che produrrano al baſſo del picciol fuſto, affinchè creſcano pulitamente, e ſenza nodi. Ma perchè le piante di Agrumi fatte con ſemi richiedano di molto tempo prima di fruttificare; ſarà meglio moltiplicare i Cedri, Limoni, e ſimili piante, col piantare rami di detti frutti, e ſpecialmente di Pomi di Adamo. Per tanto nel meſe di Aprile, dopo ceſſato il freddo e fattaſi temperata l' aria, potandoſi gli Agrumi di ogni ſorte, ſe ne ſcieglieranno i ramiſcelli più liſci, e diritti che non eccedino la lungezza di un piede; e da queſti reciſi di freſco, ſe ne raſchierà la ſcorza da baſſo, due, o tre dita; e tagliata loro la cima, e levati li fiori, caſo che ne abbiano, ſi ficcheranno in terreno ben graſſo, e ſtagionato, come ſi diſſe di ſopra; e ſi pianteranno diſcoſti l' uno dall' altro due piedi, ed in modo, che detti rami non ſopravanzino la terra più di quattro dita.

Appiccato che avranno, ſi zapperanno ſpeſſo ſuperficialmente; ed ogni ſera s' inaffieranno, tenendoli ben purgati dalle erbe nocive. Quanto ſi è detto ſi verifica ne' Cedri, Limoni, e ſimili ſpecie, i quali nel terzo, o quinto anno faranno frutti; ma gli Aranci, per eſſere duri di legno, difficilmente abbarbicano; onde ſarà meglio ſeminarli, o inneſtarli ſopra de' Pomi di Adamo, in queſto modo: Primieramente ſi darà opera di piantare grande copia di ramicelli di Adami, nel modo di ſopra detto, ma lontano l' uno dall' altro ſolamente un piede, levando loro cotinuamente i germogli, e le foglie, e le ſpine, acciocchè rieſcano belli, ritti, e puliti. Queſti, dopo due anni, ſi trapiantano in luogo più ampio, di terra graſſa, e macera, di ſito ſo-

leg-

leggiato; e cresciutti alla grossezza di un dito si potranno innestare con ogni sorta di Agrumi. Tali innesti si fanno d' ordinario ad occhio, come si usa con altra sorta di frutti, e ciò si pratica di Maggio, Giugno, ed anche di Luglio a Luna mancante, anzi basterà, che l' albero sia in succhio, cioè, che la scorza si stacchi facilmente dal legno, ed abbia copia di sugo. Converrebbe farsi tali innesti con una specie men buona in altra migliore, come di Limoni in Cedro, e non di Cedri in Limoni: ad ogni modo anche li Cedri, ed i Limoni s' innestano su degli Adami, sopra degli Aranci; sì perchè meglio s' appiccano, come anche perchè fanno più frutti, e resistono maggiormente al freddo; participando l' innesto della natura del tronco, da cui devonsi diligentemente levare i germogli, e le foglie, acciocchè l' innesto abbia più vigore.

Si moltiplicano in oltre gli Agrumi con le propagini, cioè col scegliere un ramo di qualunque Agrume, il quale non si recide dalla pianta, ma si fascia con un pezzo di corame della larghezza di un dito; poscia si taglia gentilmente il ramo dalla parte di sopra, e di sotto del corame, quanto è grossa la corteccia di esso ramo; e questa deve subito levarsi, e nel vano di quella farvi entrare il corame, che vi si legherà ben forte con spago incerato. Quindi si racchiude detta parte tagliata in due pezzi di zucca, o di altra cosa simile, che abbracci detta parte della pianta: e questo, come cannoncino, deve essere ripieno di terra buonissima. Sopra di questo vi si sospende un' orcioleto, o botticella di acqua, con spinello sottile, sicchè renda l' acqua a stilla a stilla, come usano gli Arrotini, volgarmente Moletta; nè deve cadere una goc-

cia,

cia, fin che la caduta prima non fia quasi asciutta ; e mancando l' acqua nel detto orciolletto, ve se ne riponga altra di nuovo fin che detto ramo incominci a barbicare. Dopo sei mesi si reciderà detto ramo sotto le radici prodotte, e si ripianterà in luogo ampio, soleggiato, e di buon terreno; e l' anno seguente fruttificherà infallibilmente. Questa operazione si fa o di Marzo, o di Settembre. Facendosi di Marzo, si taglierà, e trapianterà di Settembre; e facendosi di Settembre, si taglierà, e trapianterà di Marzo. Ed in caso, che detto ramo non avesse barbicato nello spazio di sei mesi, si lascierà rinserrato come sopra per altri sei mesi. Con più sicurezza si fa questa operazione piùttosto di Marzo, che di Settembre, poichè non soggiacerà alla intemperie della Invernata. Piantandosi verghella di Cedri, Limoni, e simili, in vaso di buon terreno, e mantenendovi sopra il suddetto stillicidio, accrescendo terra al vaso secondo il bisogno, in poco di tempo dette verghelle, o ramicelli, getterano radici, e diverranno pianticelle robuste.

Finalmente per moltiplicare gli Agrumi per via di pianticelle procacciate da fuori, affinchè queste non patiscano in occasione del trasporto, si doveranno bagnare le radiche di quelle con acqua, e poi avvilupparle con felci, o cose simili, e poscia così rinserrate, si collocheranno in casse con i coperchi sforatti in stuore. E quando avessero a stare lungo tempo in viaggio, si dovranno adacquare di tempo in tempo, per tenerle umide.

Il tempo proprio per far venire dette pianticelle, sarà quello di Primavera, o di Autunno, ma più sicuramente di Primavera: e subito giunte, avere approntati vasi per

tra-

trapiantarle prima di levarle dalle caſſe, ſtuore; levando però prima loro le radici per purgarle dalla creta. Si facciano fo larghe, e ben ripartite, e ſi adacquino ſu bito, acciocchè la terra meglio ſi accoſ alle radici di dette pianticelle. E tale ri pianto facciaſi più toſto di ſera, che di mat tina. Finalmente detti vaſi ſi porranno all' ombra, ma in luogo ſcoperto, acciocchè poſſano godere delle rugiade, e delle piog gie, ed in mancamento di queſte ſi adacqui no abbondantemente ogni ſerà. E quan do incominceranno a ripullulare, ſi po tranno eſporre qualche poco al Sole.

Per traſportare le verghelle, o i rami celli di Agrumi di legno duro, come A ranci, e ſimili, affinchè non patiſcano pe la lunghezza del viaggio, ſi dovranno ri coprire di creta impaſtata, collocandole i caſſette pertugiate, per poterle adacquare. Ma ſe le verghelle ſarano di Cedro, o d altro legno dolce, ſi avrà un cannone di latta, da' Lombardi detta tolla, ſtagnato in fondo, con il ſuo coperchio, e queſto can none ſia capace delle dette verghelle da traſ portarſi: Quindi ſi taglierà un pomo Ada mo in fettuccie, come ducatoni, ſenza le vargli la ſcorza; poi con l' orificio del can none, che deve eſſere ſei dita più lungo delle verghelle, ſi tagliano dette fette, come ſi fa a tagliare Bolini per ſugellare; ac ciocchè entrino ben ſerrate nel cannone, co me in effetto ſe ne porranno due, o tre nel fondo di eſſo cannone, ſopra delle quali ſi getterà creta impaſtata con acqua aſſai te nera; affinchè s' innalzi ſopra le dette fette due, o tre dita; e ſopra di queſte ſi porran no le verghelle, ciaſcuna delle quali ſia ta gliata nel piede in obbliquo, a guiſa di pen

na

na da ſcrivere; ed aggiuſtate in modo, che tutte tocchino il fondo, ſi porranno ſu la cima di eſſe due, o tre fette di pomo Adamo, tagliate nel modo ſuddetto; e ſopra di queſte ſi metta altra creta, ſin che reſti ben pieno tutto il cannone, che ſi dovrà ben racchiudere, acciocchè non vi penetri aria; queſto cannone ſi rinfreſchi ogni giorno nell' acqua, e di notte vi ſi laſci dentro. Ed in tal modo ſi traſportano vergelle da paeſi lontani, ſenza pericolo. E giacchè ſi è inſegnato il modo di traſportare ramicelli; non sarà fuori di propoſito l' inſegnare anche la forma per traſportare fiori con ſicurezza, e facilità grande. Si piglia adunque un foglio di carta ſugante, e s' immerge nell' açqua, e ſubito levandola, vi ſi riпongon dentro i fiori di qualſivoglia ſorte. Queſti ben' involti in detta carta, ſicchè reſtino totalmente coperti da tutte le parti, ſi riporranno in ſcatola ben chiuſa; e ſi potranno traſportare freſchi, e belli per qualche giorno.

In quanto al tempo di potare gli Agrumi, ſarà verſo il fine di Marzo, o nel principio di Aprile, a Luna mancante, dopo che l'aria ſarà riſcaldata alquanto ed avanti che ſpuntino i bottoncini. Nell' atto medeſimo che ſi potano ſi ſceglieranno i ramicelli per piantare. Si avverta di abbaſſare i rami alti, affinchè la pianta reſti eguale; oltre che gli Agrumi rieſcono meno fruttiferi, quanto più s' innalzano. Si recidono i rami folti, e ſpeſſi, sì per dare aria agli altri, come acciocchè godano meglio il Sole. Si levano le ſpine con buone tanaglie, e ſi addattano alla muraglia pertiche, o telari fermi, e ſodi, per ſoſtenere i rami, ed i frutti. Si ſegano le parti ſecche, ſi

tagliano le rotte, e si recidono i gambi, da' quali furono staccati li frutti; avvertendo di ricoprire qualunque taglio con cera da innestare, per diffesa del Sole, e delle pioggie. Al tempo del fiorire si hanno a levare i fiori innutili; avertendo, che se il primo fiore del ramicello del Cedro sarà vano, parimente tutti gli altri riescono ordinariamente vani, Ma ne' Lmoni alcuni saranno vani, ed altri buoni. I fiori degli Aranci, e degli Adami tutti sono buoni, e fruttiferi; onde si hanno a levare i fiori da queste piante con discrezione, affinchè la pianta resti vaga; nè però si lasci loro copia eccedente di fiori. Ne' Cedri, Limoni, e simili per essere piante gentili, si debbono bensì recidere certi rami folti, e storti, ma discretamente, per non isfpogliarle, e renderle men capaci di fruttificare.

Conviene in oltre tagliare le radiche superflue agli Agrumi, e specialmente a quelli, che sono piantati ne' vasi: ed affinchè questa tagliata riesca di utile, si dovrà fare di tre in tre anni, alla fine di Settembre, o al principio di Ottobre, come tempo in cui le piante sono più vigorose. Devono adunque cavarsi da' vasi, quando ne hanno bisogno; il che si conosce dall' incartocciarsi, ed impallidirsi delle foglie; e ciò si farà in Luna mancante; e si leveranno con tutta la massa delle radici, le quali si taglieranno bene d' intorno, e poscia si riporranno nello istesso vaso con buona terra grassa, e sottile, stagionata, la quale si premerà bene attorno le radici, e poscia si adacqueranno, lasciando le piante per qualche giorno, in luogo ombroso, ma scoperto. Costumasi anche di levare dette piante

con

con funi, tenendole sospese in aria, sino che siano ben mondate, per poscia riporle al suo luogo nella forma suddetta. Se la pianta fosse più fiacca in quella parte, che ha goduto poco Sole, si potrà in questa occasione rivoltare detta parte verso del Sole, acciocchè riceva migliore influsso, e possa rendersi per ogni parte vigorosa.

Dopo che si saranno scoperti gli Agrumi nella Primavera, si dovranno ben zappare di tempo in tempo, sino all' Ottobre; e ciò farassi regolarmente una volta il mese; ingrassandoli nell' istessa occasione con un poco di letame. Altrettanto si praticherà colle piante de' vasi; e con tale cultura verranno bellissime.

In macanza della pioggia si adacquino li Agrumi, e principalmente quando dall' abbassarsi delle cime de' nuovi germogli, e dall' incartocciarsi delle foglie se ne scorgerà il bisogno. Tale adacquamento si farà con vaso di terra, di legno, o di rame pertugiato; acciochè la terra possa ricevere l' acqua a suo bell' agio. Questo inaffiamento si farà di Estate due volte la settimana. Ma d' Inverno si adacqueranno di rado, e sul meriggio; avvertendo di non bagnarle il tronco. L' acqua per adacquare si deve conservare in mastello, esposto al Sole, nel di cui fondo si porrà nell' Estate, un poco di letame macero, e nell' Inverno letame fresco di cavallo, o di colombo, per dare maggior vigore alle piante. Le piante, che stanno in terra, dopo zappate, ed ingrassate, sarà bene far loro un poco di argine all' intorno, per meglio adacquarle; e si Potrà mettere della teppa, o come dicono i Toscani, del muschio attorno al piede, per mantenerle umide.

In quanto al tempo atto a racchiudere gli Agrumi, sarà di Novembre, ed anche prima, quando la rigidezza del tempo il richieda. Le piante, che sono ne' vasi, prima di ritirarle, sarà bene levar loro un poco di terra, ed in vece di quella aggiungervi buon letàme cavallino; in modo però che detto letame non tocchi il tronco della pianta. In tale modo si lascieranno detti vasi esposti alle pioggie, fin che il freddo non necessiti a levarle; e caso che non piovesse, si dovranno inaffiare ogni giorno, acciocchè il letame possa ben penetrare alla radice. Riposti detti vasi in stanza fatta a volta, colle finestre verso a mezzo dì, e che le piante sieno ben' asciutte, si lascieranno dette finestre aperte per qualche tempo, almeno di giorno, acciocchè non patiscano, col restare subito senz'aria. Detti vasi si disporranno in fila, per poterli comodamente adacquare; avvertendo che li rami non tocchino le mura della stanza, Nella Invernata sarà bene apprire qualche volta le finestre, per dare un poco di aria alle piante, in occasione di qualche bella giornata temperata, e soleggiata, e questo si praticherà da mezza mattina fino alle ore 22. Ed essendo il freddo eccessivo, si dovrà porre una fuocaja di carbone acceso nella stanza; ed affinchè il fuoco non sia nocivo alle piante, o scarso, si porrà vicino alle finestre della stanza un catino con acqua, in cui sia una pezzetta di tela; ed accadendo, che quella si congeli, si aggiunga fuoco; e si scemi, quando non geli. Si abbia parimente avvertenza di lasciare un pertuggio nella porta della stanza, acciocchè vi possano entrare i gatti a difendere le piante da' topi.

Ma

Ma gli Agrumi gentili, che si tirano in spalliera alle muraglie, dopo essersi ben zappati, ed ingrassati come sopra, devono anch' essi ricoprirsi, prima che restino offesi dal freddo. Queste piante si ricoprono con tavole, coppi, o con pagliate, a guisa di stanze, o gallerie, con i finestroni verso mezzo giorno, da chiudersi, ed aprirsi, come si è detto de' vasi; simile a' quali dovrà essere la diligenza da usarsi con queste, sì nello scaldarle col fuoco, come in guardarle da' topi. Alle piante più dilicate si levano i frutti, ed i fiori, prima di coprirle, acciocchè meglio si mantengano. Per le piante di legno duro, e facili a resistere al freddo, come Aranci, Adami ec. basterà involgere attorno al loro tronco paglia, o stobbia legata con salici. Anzi ne' climi temperati, trattandosi de' frutti meno delicati, basterà coprirli con pagliate, o stuoje, e guardarli da' topi.

Finalmente verso la fine di Marzo, essendo la stagione temperata, s' incomincieranno a scoprire gli Agrumi a poco a poco con la medesima regola tenuta sì nel coprirli, che nel chiuderli. Avvertendo di non iscoprirli mai totalmente sino a mezzo Aprile, ed anche più tardi, secondo la qualità dell' annata. E subito scoperti si zapperanno, ed innaffieranno nel modo prescritto.

Dell' Olivastro straniero, e della Mortella del fiore dopio.

18. QUeste due piante, come anche il Balastro del fiore doppio, l' Alloro Indiano, il Sicomoro, il Ciregio del fiore doppio, ed il Persico parimente del fiore doppio, vogliono sito mediocremente soleggiato, terreno grasso, ed umido; e si potano nel

Marzo col levare loro le parti secche. Ma l' Alloro Indiano converrà adacquarlo qualche volta.

Della coda di Lione.

19. QUesto arboscello detto Leonuro, o sia Coda di Lione Africano, fa vaghissimo fiore; ed incominciando a fiorire verso la metà di Settembre, fa pompa di tante come fiammelle, quanti tiene virgulti; e con la vivezza di quelle accende l' occhio, ed il desiderio de' passeggieri a vagheggiarlo.

Si moltiplica o per via de' semi, de' quali grandemente abbonda, o col levar li rampolli, che quasi subito piantati vanno germogliando. Si conserva con maggiore facilità ne' vasi, che in terra, poichè in tal modo si può ritirare ne' sotterranei, o nelle stanze, per ripararlo dal freddo, di cui molto teme, e gli è grandemente nocivo, per essere natio dal Capo di Buona Speranza, famoso promontorio dell' Africa, come asserisce Giacomo Breynio delle piante peregrine.

Del Gelsomino Ceruleo.

20. QUesto è come una specie di Siringa; si distende in spalliera, e fiorisce d' Aprile. Qualunque terra gli è buona; poichè non teme nè freddo, nè caldo; e perciò si accomoda a tutti i luoghi. Si moltiplica co' virgulti presi dalla pianta con qualche radice, e facilmente alligna.

Del Talaſpio frutticoſo di Perſia, detto Fiore d' Inverno.

21. DAl principio del ſuo naſcere produce queſta ſpecie di Talaſpio un ceſpuglio di foglie ſpelate, di ſoda ſoſtanza, liſcie, di colore al di fuori verde oſcuro, ed al di ſotto pallidette, ed aſſai ſimigliante al Keiù volgare, o ſia Viola gialla comune; quantunque ſieno queſte aſſai minori di quelle.

Fioriſce queſta pianticella con qualche poco di grato odore tutto l'anno: nella Eſtate con pochi fiori; ma nell' Inverno ne reſta mirabilmente carica. Fa fiori bianchi ſimili a quelli delle Braſiche; e ne' maggiori freddi caccia maggiore copia di fiori; incominciando da Gennaro per tutto Aprile; e perciò diceſi Fiore d' Inverno.

Di queſto ne parla Zanoni nella ſua Storia Botanica al Cap. 101. foglio 196.

22. Al fiore d' Inverno potrebbeſi accoppiare l' Eleboro nero, quale parimente fioriſce per tutta l' Invernata con fiori vinati, e di colore di perla: gli uni prodotti dall' Eleboro nero maſchio, e gli altri dalla femmina.

Allignano queſti in ſiti campeſtri, e di poco Sole, ed hanno le foglie ſempre verdeggianti, e ſimili all' Alloro.

Si propagano colle radiche, e col ſeme.

CAPITOLO QUARTO.

Modo di regolare i Fiori, che fanno Cipolla.

23. SCelto il luogo per piantarvi le Cipolle de' fiori, ſi dovrà levare il terreno circa due palmi di altezza, e poſcia fat-

to il riparto con un regolo, o filo, nello ſcavo ſuddetto ſi pianteranno ordinatamente le Cipolle, crivellandovi ſopra quattro dita di terra; e quando queſta veniſſe a calare per pioggia, o per altro riſpetto, ſi aggiungerà altra terra nella conformità accennata. La terra non vuole eſſere umida, ma aſciutta; e quando foſſe magra, ſi dovrà rendere graſſa col miſchiare un quarto di concime di due anni ben macero, con tre quarti di terra. Poſte le Cipolle ſotterra colla dovuta diſtanza, e ricoperte, come ſi diſſe, ſi ugualierà il terreno alquanto più alto del cordone de' riparti, aggiungendovi ſopra come una coperta di concime crivellato.

Le Cipolle ſi piantano nel meſe di Settembre, dopo una copioſa pioggia: avvertendo però di non piantarle ſubito piovuto, ma ſi laſcierà aſciugare competentemente il terreno, affinchè le Cipolle non marciſcano. Non ſi adacquano ordinariamente le Cipolle, e maſſime poſte ne' Giardini di Cielo temperato: ma correndo la ſtagione grandemente arſiccia, ſi potranno inaffiare di otto in otto giorni, ſecondo il biſogno. S' inaffiano parimente nello ſpuntare de' fiori, e quando queſti ſaranno totalmente fioriti; affinchè ſi mantengano più lungo tempo. Durante il Sole di Aprile, non ſi adacqueranno le Cipolle; nè meno dopo paſſato, e sfiorito il fiore. Per queſto ſi pianteranno le Cipolle in riparti diſtinti dagli altri fiori; perocchè accadendo di adacquare, o di zappare quelli, non ſi venghi a pregiudicare alle Cipolle. Le Cipolle però piantate ne' vaſi, come che più biſognoſe di umido, ſi devono adacquare conforme al biſogno; e perduto che avranno il fiore, ſi riporranno
li

li detti vasi in luoghi freschi, ove non possa giungervi il Sole. Mai non si leveranno le foglie alle Cipolle, ma si lascieranno seccare da loro, poichè ritirandosi l' umore delle foglie nelle Cipolle, queste meglio si mantengono, e moltiplicano in maggior copia. Si tengano nette le Cipolle da ogni erba nociva, non mettendo neppure altri fiori ne' riparti delle Cipolle; perocchè loro apportano danno grandissimo.

S' ingrassano le Cipolle ogni tre anni, sul fine di Settembre, levandone la terra vecchia, sino che s' incominciano a discoprire le Cipolle, e loro radici; avvertendo di fare questo con tutta diligenza, affinchè non si guastino, ovvero si spiantino. Quindi si piglieranno de' Lupini, e si faranno ben cuocere, e questi si mescoleranno con terra, che si porrà sopra le Cipolle, alle quali si aggiungerà una coperta di letame ben macero, e meglio crivellato, parimente mischiato con detti Lupini. In tale maniera s'ingrassa qualunque sorta di fiori, e specialmente li Garofani. Di tre in tre anni si levanno le Cipolle dal terreno, cioè da S. Giovanni di Giugno, per tutto il mese di Luglio, ed anche di Agosto. Le prime Cipolle a cavarsi saranno quelle, che prima avranno prodotto il fiore, come Narcisi Tazzette, Giacinti ec. Si farà tale opera con tutta diligenza, per non guastare le Cipolle; onde s' incomincierà da una parte del riparto a scavare, e si proseguirà ordinatamente, acciocchè non restino intaccate, o guaste dal ferro; ed accadendo, che alcuna s' intaccasse, si porrà subito polvere ben secca nella ferita, e questa le servirà di ottimo medicamento. Dopo cavate le Cipolle, si farà un' altra passata sul riparto,

acciocchè non ve ne resti alcuna. Le Cipollette, o figlj prodotti dalle Cipolle, non si devono distaccare dalle loro madri; ma così uniti, ed involti nelle loro tonache si riporranno in una stanza calda, asciutta, ed ariosa, senza lasciar loro sentir Sole, e distese in terra, o sopra tavole, si lascieranno così per sette, ovvero otto giorni. Si conservano finalmente dette Cipolle in cestelle, ciascheduna sorte da per sè, appendendole a' travi di qualche stanza fresca, ma non umida, come sarebbe una stanza fatta a volta, e verso tramontana, come aria propria per le Cipolle. Avvertendo di non rinchiudere mai dette Cipolle in scattole, o caste, ma bensì in cesti, ed in luoghi ariosi; nè mai le Cipolle, radiche, o piante, si lasciano al Sole dopo cavate, nè meno la notte al sereno, perocchè la rugiada, e la pioggia sono loro pregiudicievoli assai. Le Cipolle picciole come di Giunchiglie, e simili, devono essere involte in carta, e custodite nelle scattole, per meglio conservarle. Alcuni costumano di cavare le Cipolle ogni due anni, scassando una parte del Giardino per anno; e questo praticano dopo l' Equinozio di Settembre, osservando l' ordine seguente. Scassato diligentemente un riparto, o prosino, vi levano delle Cipolle tutte le Cipollette, che possono aver generato, e dopo, rassettato detto riparto, vi ripiantano subito le Cipole, secondo le regole già dette, e le Cipollette le mettono in luogo appartato, fino che siano in istato di fare fiori, e in fatti debbono sempre riporsi in luogo appartato. E questa è regola più spedita, senza avventurare le Cipolle alla disgrazia de' topi, o de' geli. Nè solamente moltiplicansi le Cipolle

le colle Cipollette, ed anche con il seme, che si raccoglie, quando incominciano ad aprirsi le teghe, o baccello de' fiori; e seminadolo poscia ne' vasi di buonissima terra nel mese di Ottobre, tenendo li vasi all' ombra, ma all'aria. D'Estate, e nell' Inverno si espongono al Sole, quando non vi è pericolo di gelo; poichè in tale caso si ritireranno al coperto. Nell' Autunno si porrà sopra detti vasi letame ben macero, e crivellato, all'altezza di due dita: e passati tre anni, si levano da' vasi le Cipolle più grosse, piantandole in buona terra al modo detto di sopra. E così si farà di anno in anno, come si è detto al Capitolo secondo.

De' Narcisi.

24. DOpo avere descritto in universale il vero mododi regolare le Cipolle de' fiori, resta di venire alla cultura particolare di ciascun fiore prodotto da Cipolla; dando cominciamento dal Narciso.

Varie sono le specie de' Narcisi; ma perchè quasi tutte vogliono la medesima cultura, mi ristringerò a dire, che li Narcisi ricercano sito mediocremente soleggiato, e terreno ortense, o sia da erbaggi. Le loro Cipolle si devono porre sotto terra sei dita, in distanza quasi d'un palmo. E si cavano dopo tre anni, per levare loro quelle, che avran figliato. Li narcisi detti massimi, vogliono sito mezzanamente soleggiato, terra da erbaggi, e vanno piantati circa quattro dita profondi, e mezzo palmo in distanza; e si cavano dopo il terzo anno, come sopra.

Tutti li Narcisi Indiani stanno meglio ne'

 vasi,

vasi, che in terra, e ne' riparti. Si piantano sotterra due dita; rare volte si cavano, e vogliono Sole mediocre.

Il Narciso Jacobeo sta bene ne' vasi di terra magra, e sabbiosa. Si colloca due dita sotto terra, e vuole acqua, e Sole, fino che abbia secche le foglie. Allora si ritirano i vasi dal freddo in luogo coperto, ma arioso, e vi si lasciano fino a mezzo Maggio. Allora si scopre loro la radice, e levate le Cipollette, che avran generato, si ricopre con l'istessa terra, e poi si adacqua, e si espone al Sole. Rare volte si cava; e si adacqua al bisogno.

I Narcisi gigliati rossi, e vinati chiari si metteno ne' vasi, e vogliono Sole, e terra magra sabbiosa; si cavano rare volte, e si piantano tre dita sotto terra. L'istessa cultura vuole il Narciso gigliato sferico; ma questo appetisce maggior calore, ed umido. Altrettanto dico del Narciso scaglioso, che dovrà ritirarsi dal freddo, ed aggiungervi terra arenosa.

Li Narcisi gialli doppj vogliono terra grassa, e buona, sito soleggiato, e vanno posti sotto terra più di tre dita, ed altrettanto discosti l'uno dall'altro. Suole questo fiore stentare a spuntare, onde converrà gentilmente visitarlo a tempo debito, col levarli la terra, ed apertali la coperta, in cui sta involto, ajutarlo a nascere, e poscia ricoprirlo. Li Narcisi minimi vogliono terra grassa, luogo fresco, profondità di tre dita, e la distanza di altrettanto. In somma qualunque sorte di Narciso si pianti in terra magra, in luogo soleggiato, colla distanza di mezzo palmo, e la profondità di sei dita.

Delle Tazzette.

25. LE Tazzette di qualunque ſorta vogliono ſito ſoleggiato, terra da erbaggi, la profondità di ſei dita, e la diſtanza di un palmo. Si cavano di tre in tre anni, per levar loro i figliuoli, che avran generato, e vogliono eſſere le prime a cavarſi, ed a ripiantarſi. Le Tazzette dette di argento, ſi piantano in terra graſſa, e luogo ombreggiato. Devono ſtare ſotterra quattro dita, e tre diſtanti.

De' Tromboni.

26. QUalunque ſpecie di Trombone vuole ſito ſoleggiato, e terra da erbaggi. Queſti ſi piantano ſotterra quattro dita, e mezzo palmo diſtanti. I Tromboni doppj, chiamati Narciſi di Spagna, ſi piantano in diſtanza di quattro dita. Si cavano dopo il terzo anno. E perchè i Tromboni doppj facilmente abortiſcono, converrà averne cura col guardarli dall' acqua, e dalle nebbie, coprendoli con ſtuore, o paglia.

De' Giacinti.

27. LI Giacinti Orientali di ogni colore vogliono terra minuta buona, ma non graſſa, luogo aſſai ſoleggiato, piantantandoſi ſotterra cinque dita, in diſtanza di un palmo. Si cavano ogni tre anni nel Luglio, e ſi trapiantano di Settembre, dopo una buoniſſima pioggia. Li Giacinti tardivi di più fiori amano terra minuta, ma non graſſa, e luogo non molto ſoleggiato; ſi piantano profondi ſei dita, ed altrettanto diſtanti.

ſtanti. Il Giacinto primaticcio bianco vuole quatro dita, e in diſtanza di un palmo. Si cava ogni due anni per ſgravarlo dalle Cipollette prodotte, delle quali ſuol' eſſere copioſo. Il bianco Orientale tardivo vuole ſito ſoleggiato, terra da erbaggi, e ricerca un palmo in circa di profondità, e di diſtanza. Si cava ogni anno, dopo ſeccate le foglie. Patiſce il Sole, e l' acqua ſoverchia. Altrettanto ſi dice del pavonazzo, e dell' incarnato.

28. Si ritrova parimente il Giacinto bianco piramidale ſemplice di molti fiori: avvertendoſi, che il bianco ſtradoppio detto Pulcrè ſi deve riporre ne' vaſi; levandone però le Cipolle, dopo ſeccate le foglie; il che ſuccede circa la metà di Giugno; ripiantandole poſcia all' Ottobre in terra ordinaria de' Giardini, ma ben crivellata.

Della Tuberoſa.

29. LA Tuberoſa, detta anche Giacinto Guberoſo, ama terra graſſa, e macera, ſito aprico, e ſoleggiato, e meglio ſi conſerva ne vaſi, che ne' riparti. Si pianta alla profondità di tre, o quattro dita in Luna vecchia di Marzo: eſſendo però bene piantarne in varj tempi, per averne di ogni ſtagione: ama di ſtare ſolo, o almeno diſtante un palmo dall' altre Cipolle. S' inaffia di Eſtate abbondantemente ogni ſera. All' Inverno ſi rimette al coperto in luogo arioſo. Ed al Marzo ſi cavano le Cipolle ſul fine della Luna, per levar loro la figliazione, che ſi pianterà in luogo appartato. Ma quelle Cipolle, che ſono in terra, ſi cavano dal gelo, cioè ſul fine di Ottobre, o al principio di Novembre: e fatte aſciugare all' ombra,

o al.

o al Sole, si ripongono in luogo caldo, ed asciutto, per ripiantarle poscia nel Marzo, levando loro le barbe, cioè la estremità di quelle. Quelle Cipolle, che hanno fiorito l' anno precedente, non fioriscono più. Onde si fa scelta de' bulbi maggiori, per i fiori di quell' annata; ed i più piccioli si devono piantare in luogo appartato per l' altro anno.

Racchiudendosi in una rapa di Bieterapa rossa la Cipolla di qualsivoglia fiore bianco, e conseguentemente della Tuberosa, e poscia piantandosi in buon terreno, farà i fiori di colore sanguigno, o vinato, come alcuni dicono.

Delle Giunchiglie.

30. VArie sono le Giunchiglie sì nelle fattezze, quanto ne' colori, essendovi la Giunchiglia di Lorena, quella di Spagna, la bianca, la gialla, la stellata verde, che fiorisce di Autunno, e molte altre, che lungo sarebbe il riferirle tutte. Mi ristringerò adunque a quella di Spagna, come la più frequente infra di noi, e a qualche altra più particolare. Ed in quanto a quella di Spagna dico, che si pianta in terra grassissima, ed in luogo soleggiato, facendo che stia sotto terra quattro dita scarsi, colla distanza di quasi due: si adacqua nell' atto che fiorisce, ed anche quando ha il fiore, caso che in detto tempo non piovesse. L'istesso si fa nell' Inverno, ma sobriamente. Del resto, universalmente parlando, vogliono le Giunchiglie sito mediocremente soleggiato, e mezzanamente grasso. Si piantano sotto terra tre dita, ad altrettanto di distanza. E si cavano ogni terzo anno. La Giunchiglia bianca, e la gialla stanno

bene ne' vaſi , e vogliono fondo di terra graſſa mediocremente , ma ſi ricoprono con terra magra , ſovraponendovi poſcia terra graſſa , e macera , all' altezza di un dito. Amano un leggiero inaffio ne' tempi aſciutti. Si cavano nel Settembre, per levar loro quelle, che avran generato , ed incontanente ſi ripiantano. E volendoſi conſervare le Cipolle per qualche tempo, ſi dovranno incartare, e chiudere in ſcattole , dopo bene aſciugate dall' umido della terra.

31. Si ammirano le Giunchiglie gialle , e bianche doppie, come rare infra di noi . E queſte, come tutte le altre ancora ſarà bene, e più ſicuro il levarle dal terreno un' anno sì , e l' altro nò , per levare loro i figliuoli, che avran prodotto.

Della Corona Imperiale.

32. QUeſto fiore, che ſi dice anco Giglio Regio, deſidera terra graſſa, ma non verminoſa, luogo ſoleggiato, la profondità, e la diſtanza devono eſſere poco più di mezzo palmo. E per eſſere di Cipolla ignuda, non ſi leva dalla terra , che per ſgravarlo dalla figliazione , e poſcia ripiantarlo ſubito; e ciò ſi fa di Settembre, e ſi può fare anche ſul fine di Luglio. Si cavano dette Cipolle ogni anno, e volendoſi tenere fuori della terra, ſi conſervano in luogo aſciutto, involte in carte, e ſerbate in ſcattole. Ma non ſi levano loro mai i figlj , ſe non paſſato l'anno della piantaggioue.

Del Muſchio Greco.

33. SI pianta in terra graſſiſſima , ed in luogo ſoleggiato, ſei dita ſotto terra,

ra, ed altrettanti in diſtanza. Si cava di rado; nè mai quando incomincia a ſpuntare dalla terra, ſe li rimove il terreno.

34. Il Muſchio Greco giallo è di ſoaviſſimo odore, e richiede ſito mediocremente ſoleggiato; vuole al di ſotto terra graſſa, e macera, ma il fondo vuole eſſere terra da erbaggi, con cui anche ſi ricopre. Ricerca la profondità di mezzo palmo, ed altrettanto di diſtanza. Rare volte ſi cavano le Cipolle di queſto fiore, poichè, eſſendo ignude, patiſcono, ſtando fuori della terra. Si cavano di Settembre, tagliando loro le barbe ſecche, e laſciandovi le foglie, ed incontanente ſi ripiantano come ſopra.

35. Il Muſchio Greco bianco, e quello vinato ricercano la medeſima cultura detta di ſopra, cioè terreno buono, ma leggiero, e ſito mediocremente ſoleggiato; e di più devonſi piantare ſolamente tre dita ſotto terra, ed altrettanto in diſtanza. Rare volte ſi cavano, e cavati, ſi pratica come ſi è detto degli altri ſopraccennati.

Della Fritellaria.

36. QUeſto fiore ſta bene ne' vaſi di terra graſſa, umida, e macera. Vuole luogo ombroſo, o di poco Sole. Si pianta poco più di tre dita ſotto terra, e due in diſtanza. Si adacqua nella Eſtate; mantenendogli ſempre la terra umida, e freſca. Nel cogliere il fiore ſi levi manco fuſto ſia poſſibile, ſi cava di Settembre, eſſendo la ſtagione freſca: altrimente ſi tarderà fino all' Ottobre. Nè ſi tenga fuori di terra più di dieci, o dodici giorni.

De'

De' Giglj.

37. SOno i Giglj di varie ſorti, e tutti vogliono terra buona, ma leggiera, e macera, il ſito mediocremente ſoleggiato, e più toſto ombroſo, che altro. La profondità deve eſſere di un buon palmo, ed altrettanto di diſtanza. Quando incominciano a ſpuntare dalla terra, ſi leva la terra vecchia, e s'ingraſſano con buona terra graſſa, e macera, in maniera però, che non ſi tochino inſieme le Cipolle. Si cavano, per iſgravarli della ſoverchia figliuolanza, dopo sfioriti, ed incontanente ſi ripiantano, ponendoſi le Cipolle due dita ſotto terra, per averne poſcia fiori a tempo debito.

38. Il Giglio Suſino, detto Pennacchio Perſiano, vuole ſito mediocremente ſoleggiato, terra da erbaggi, e ſi pone ſotterra circa cinque dita, ed un palmo in diſtanza. Si cava di Settembre, ma però di rado, e ſubito ſi ripianta.

39. Il Giglio Aleſſandrino, come ogni altro Ornitoglio, di cui egli n'è ſpecie, ama ſito ſoleggiato, e terra da erbaggi. Vuole quattro dita di profondità, ed un palmo di diſtanza. Si cava ogni anno di Settembre per levargli la figliazione, e ſubito ſi ripianta.

Del Croco.

40. VUole ſito ſoleggiato, terra graſſa, macera, ma non verminoſa; e ſi pianta tre dita ſotto terra, ed altrettanto in diſtanza. Si cava qualche volta, per iſgravarlo dalla figliuolanza, e ſubito ſi ripianta.

41. RIchiede ſito aprico, terra buona, e magra, e piantaſi quattro dita profondo, altrettanto in diſtanza. Si cava per iſgravarlo da' figliuoli, e ſubito ſi ripianta.

De' Tulipani, e Perſianini.

42. IL Tulipano di qualunque ſpecie, vuole ſito mediocremente ſoleggiato, e di terra non troppo graſſa, ma leggiera. Fioriſce volontieri in quel terreno, in cui l'anno precedente furono piantati gli Anemoni. Gli fa buono la terra co' ſolchi camperecci arata di nuovo, o ammucchiatavi dall'acqua piovana. Si piantano ſotterra tre dita, e cinque in diſtanza.

43. Il Tulipano di fuſto alto ſi pianta in buona terra meſcolata con un quarto di arena minuta. Si pianta ſotterra quattro dita, ed altrettano in diſtanza. Il ſito vuol eſſere mezzanamente ſoleggiato.

44. Il Tulipano di zuffa, e fuſto baſſo vuole terra buona con un quarto di arena, e luogo ſoleggiato; ſi pianta profondo quattro dita, e diſtante tre. Sotto di queſti un palmo ſi fa un matonato, affinchè non ſi perdano, poichè grandemente ſi profondano. I matoni dovranno eſſere diſtinti un picciol dito l'un dall'altro, acciochè poſſa paſſar l'acqua ſenza offendere, ed infracidire le Cipolle.

45. I Tulipani pennacchiati ſi cavano ogni anno, poichè patiſcono l'acqua, ed il Sole eſtivo. Si cavano diligentemnte ſenza levare loro i nuovi germi, ed accadendo, che ſi ſeparaſſe qualche Cipolletta, ſi conſervi in carta, tenendola per otto giorni lontana dal Sole, e poi ſi ripianti ſecondo le regole date.

Gli

Gli altri Tulipani si cavano ogni due anni, coprendoli con terra, per ripararli dal Sole, e dall' acqua. Li semi si pigliano da' più tardivi, e da' bianchi di bel fondo, e di bei colorati lineamenti. Li Tulipani rari, pennacchiati, e vergati, non si lasciano mai fare seme.

46. Finalmente i Tulipani di Persia, detti Persianini, vogliono la stessa cultura degli altri. Devono piantarsi due dita sotterra, e tre in distanza. Si cavano ogni anno poichè si profondano grandemente. Seminandoli, non fanno alcuna variazione. Si conservano in carta, e riposti in scattole.

CAPITOLO QUINTO.

Del governo, e cultura de' Fiori, che fanno Radiche.

47. LE Radiche de' fiori si conservano quasi nel modo medesimo delle Cipolle, cavandosi, come quelle, dalla fine di Giugno per tutto l' Agosto. Le Radiche soggette alla putrefazione, come Anemoni, Argemoni &c, devonsi cavare colla medesima regola ogni anno, tanto dalla terra, quanto da' vasi Quindi si fanno bene asciugare in luogo arioso, e ed ombreggiato; e poscia si levano loro tutte le linguette, o figliuolanza superflua, e si conservano in cestelli, come si è detto delle Cipolle. Li Ranonculi si caveranno, subito che avranno secche le foglie; ed asciutti che saranno, si conserveranno in scattole con arena asciutta.

Gli altri fiori, che hanno perpetue le Radiche, si caveranno all' Ottobre, o al principio di Novembre, e sgravate dalla figliazione, subito si ripianteranno, come si dirà in particolare di ciaschedun fiore.

Del

Della Peonia.

48. SI danno due ſorti di Peonia: cioè la roſſa doppia, e la bianca macchiata di roſſo; ſendo queſt' ultima molto ſtimata per la ſua rarità: ed entrambe vogliono terreno graſſo, e ben letamato ſotto; amano luogo umidetto, e piuttoſto ombreggiato che dominato dal Sole. Si piantano in maniera che l' occhio ſtia ſottera quattro buone ditta, e lungi da ogni altra pianta tre palmi; non ſi adacquano d' ordinario. Si coltivano, e ſe le rinova il terreno di Ottobre; avvertendo di non toccar loro le radici. Rare volte ſi cavano, per levar loro la figliazione; e accadendo il biſogno, ſi farà alla fine di Ottobre, e diviſe deſtramente le radici, ſi ripianteranno immantinente, allargando ben d' intorno le radiche, quindi ricoperte con buona terra, ſubito s' inaffiano, acciocchè la terra meglio poſſa accoſtarſi alle radici. Ed avvertaſi bene di non romperle, o guaſtarle.

49. V' è parimente la Peonia ſemplice montana, che ſerve per la medicina.

Degli Anemoni, ed Argemoni.

50. TAnto gli Anemoni, quanto gli Argemoni ſi piantano in terra minuta, più toſto graſſa che magra, vogliono ſito eſpoſto al Sole, principalmente nel Verno. Le radiche creſciute a giuſta miſura, ſi piantano nella maniera ſeguente. Primieramente ſi mette ſotto terra graſſa, e macera, paſſata per crivello largo, ſopraponendo a queſta due dita di terra magra paſſata per crivello ſtretto. Quindi ſi collocano le radiche

in

in modo che tutti gli occhi ftiano rinvolti all' insù, e pofcia fi ricoprono con due dita di terra graffa leggiera. Si pianteranno in diftanza di un palmo, Ma le radiche picciole, ed imperfette fi pianteranno bensì col medefimo ordine di terreno ne' vafi, ma più fpeffe, ed in minore profondità. Qualunque radica di fiori particolari dovraffi parimente piantare ne' vafi con l' occhio all' insù, però non diritta, ma alquanto piegata, acciocchè poffa ricevere maggior vigore. Quelle radiche, che producono molte foglie, e pochi fiori, fe le fminuiranno gli occhi, e fi trapianteranno più tardi. Siccome riefcono affai più belli li fiori col levare loro colla forbicetta la foverchia copia de' germogli, e lafciandovene folamente fei, o otto per pianta; ma quefto fi farà per tempo. Li fiori, che abortifcono, fi tagliano vicino a terra, acciocchè ripiglino forza. Gli Argemoni, cioè quelli, che hanno le foglie grandi, e fimili all' Apio, fi piantano tre giorni avanti il Plenilunio di Settembre, perocchè fono difficili a fiorire. Ma gli Anemoni, cioè quelli della foglia ftretta, e trinciata, come più facili al nafcere, ed al fiorire, fi piantano folamente all' Ottobre. Alle radiche, che fi cavano ogni anno di Giugno, non fi leverà la figliuolanza, fe non cinque, o fei giorni dopo levate dalla terra; e pofcia confervanfi in cefteli, come fi è detto al proprio luogo. Effendovi qualche radica guafta, o tarlata, fi dovrà deftramente mondare con il coltello; e feccata che farà la ferita, fi medicherà con cera da inneftare; e quando s' avrà a piantare, fi riporrà in terra magra. Le radiche de' fiori ordinarj fi cavano una volta ogni due anni, e ne' giorni eftivi, fi aggiungnerà

rà un poco di terra sopra a'riparti, ove stanno piantate, per difenderle dal Sole, e dalle pioggie, e detta terra si leverà poscia nell' Autunno, per aggiungervi un dito di terra grassa, macera, e ben crivellata. Le radiche, che stanno ne' vasi, dopo che avranno fiorito, si ritireranno al coperto. In quanto al seminare gli Anemoni, ed Argemoni, si osserva questa differenza: il seme migliore degli Anemoni si coglie da' fiori semplici, ed all' opposto quello degli Argemoni si coglie da' fiori doppj, e detti semi si colgono dopo maturi sul mezzo giorno, e si seminano il terzo giorno avanti il Plenilunio di Settembre, prendendosi i semi, e mischiandoli in terra grassa, e leggiera passata per crivello minuto, e posti così in un piatto, o catino, questo si anderà agitando, fin che i granelli de' semi restino separati dalla terra, e si semineranno rari ne' vasi apparecchiati, e colla medesima terra del piatto, o catino si copriranno all' altezza di un mezzo dito. Quindi si spruzzeranno con scopetta, dando loro ogni mattina due, o tre ore di Sole, spruzzandoli però ogni sera nella medesima maniera sino che ogni pianticella abbia messo tre foglie, ed allora si aggiungerà destramente nuova terra all' altezza di un dito, passata, come si disse, per crivello minutto, e così si lascieranno al Sole continuo, adacquandoli però secondo il bisogno. L' Inverno si collocano in luogo aprico, e soleggiato, e dopo diseccate le foglie, si ripporranno coperto in luogo asciutto, fresco, e difeso dal Sole, e dall' acqua. Si cavano di Settembre, riponendo le picciole ne' vasi, e le maggiori in altri vasi separati, come si disse di sopra.

51. Gli

51. Gli Anemoni tenuifogli si piantano in terra minuta grassa, ed esposti al Sole tre dita sotterra, e in distanza di un palmo. Adacquansi mentre spuntano dalla terra, quando mettono il bottone, mentre hanno il fiore, ed in tempo di grande siccità. Nè mai si adaquano di Aprile, nè dopo perduto il fiore. Si cavano ogni tre anni, e separate le radiche grosse dal moltiplico, si ripongono tutte in stanza asciutta per otto giorni, e poscia si conservano in scattole riposte in luogo fresco, ed asciutto. Quindi le Cipolle picciole si riporranno in vasi di terra buona; ed asciutta, sotto terra sei, in otto dita, riponendosi detti vasi in luogo arioso, ma senza Sole, e si potranno ricoprire i vasi con tegole, per difenderli dall'acqua. Si ripiantano dette radiche di Settembre, dopo piovuto. Le radiche de' vasi, subito levate dalla terra, si riporranno in altri vasi, ovvero in terra, guardandole al possibile dall'aria, e così moltiplicheranno meglio. Si adacqueranno secondo il bisogno, e si semineranno nel modo di sopra detto.

52. L'Anemone latifoglio, o sia Argemone vuole terra buona minuta, e mescolata con stabio. Si piantano in luogo esposto al Sole, però in tempo d'Inverno; poichè la Estate ne vuole essere difeso. Si pianta sotto terra tre dita, in distanza di un palmo; regolandosi nel resto come si è detto dell'Anemone ordinario detto tenuifoglio.

53. E finalmente l'Anemone giallo doppio si pianta in terra grassa, luogo fresco, tre dita sotto terra, ed un palmo in distanza.

De'

De' Ranuncoli.

54. QUeſti, che ſono di più ſpecie, cioè ſemplici, e doppj, di colori, e fattezze diverſe, ſi piantano in terra graſſiſſima, paſſata la metà di Settembre, ovvero al principio di Ottobre. Amano luogo non molto ſoleggiato, e ſi piantano ſotto terra tre dita, in diſtanza due dita; o poco più, Vogliono ſtare ſoli, e ſi adacquano ſpeſſo, e maſſime ne' tempi aſciutti. Li tuberi, o radiche de' Ranuncoli, all' oppoſto degli altri fiori, in vece di profondarſi, s' innalzano alla ſuperficie della terra, onde converrà ricoprirli ſpeſſo, affinchè non ſi perdano col diſeccarſi.

55. Vi ſono altri Ranuncoli ſilveſtri doppj, e di color d' oro. Queſti ſono frequenti nelle ſelve de' monti, s' innalzano ſino a mezzo braccio con bella verdura, e molti fiori di ſoave odore, copioſe foglie riſtrette a guiſa di globi, come groſſe ceraſe. Amano luogo umido, e ombroſo, e ſi propagano colle radiche, e co' ſemi, come ſi può felicemente con tutte le ſpecie de' Ranuncoli.

Del Moghetto, o Giglio delle Valli.

56. SI danno due ſorti di queſti Giglj, cioè bianchi, ed incarnati; le foglie larghe, e le radici pallide dinotano il fiore bianco, e le radiche più acceſe, e le foglie chiare dinotano il fiore incarnato, ed entrambi ſono di ſoaviſſimo odore. Si piantano in terra graſſa, e macera, in ſito ombreggiato bene ſpeſſi, e folti nel Marzo, e nell' Ottobre, ſotterra tre dita, e che ſi

tocchino le radiche insieme, adacquandoli nelle grandi siccità: nel piantarle non si separano le une dalle altre; ma si leva loro la figliazione con il coltello, e si ripiantano folti, levando loro ogni anno la terra destramente di sopra, per riporvene della nuova. Rare volte si cavano, e quanto più sono spesse, meglio fioriscono.

57. Si trova il Giglio delle Valli dal fiore doppio, e questo è molto stimato, e vuole la medesima cultura degli altri.

Del fiore della notte, detto Geranico tristo, di Giacomo Cornuto, che ne fu l'Inventore.

58. Questo fiore si dice Geranico, per avere le foglie molto simili a tutte le specie degli altri Geranici, e si dice Tristo, poichè dà il suo soavissimo odore solamente di notte. Si moltiplica col levare le radici moltiplicate dalla pianta, dopo fatto il fiore, e seccate le foglie, piantandosene due, o tre per vaso di buona terra leggiera, e non troppo grassa, e bagnandosi secondo il bisogno, con esporla continuamente al Sole.

Dopo che avrà incominciato a fiorire, darà sempre nuovi fiori per tutto l'Autunno, spuntando subito un ramoscello di fiori, ove avrà terminato l'altro. Fatto simbolo espressivo della vicendevolezza de' mortali, per cui succedono i giovani a' vecchi, e chi nasce a chi muore.

Del

Del Pan Porcino,

59. ISta volentieri in luogo ombratile, ed arenoso. Ha le radiche come Trifoli, e fa fioretti vinati di acutissimo odore, ed anche di lunga durata.

Del Meridicanal, o sia Glans terrestris Americana.

60. NAsce questo virgulto da certe come Cipolle attaccate insieme, ed infilate come corone, e da queste radiche si moltiplica facilmente, staccandosi ad una ad una, e piantandosi separatamente una per vaso. Cresce la pianta ben' alta, e va rampicando su di una verga messagli a canto a tal effetto, come fa il Fagiuolo. Produce d' ogni intorno quantità di fiori a modo di grapolo di colore vinato co' contorni bianchi, di gratissimo odore di violetta, di figura alquanto lunghetto. Si addatta a qualsivoglia terreno, alligna ugualmente bene ne' vasi, ed in terra col suo appoggio di bastoncello, o verga per rampicare. Nè punto patisce il freddo, poichè sta sempre sotterra, nè si leva se non per sgravarlo dalla figliuolanza. Di questo fiore ne fa menzione Abramo Mutingio nella sua Fitografia curiosa a pag. 349. E se ne vedono ne' Giardini di Milano.

Simile all' accennato, e nella cultura, e nel fiore, fuorchè riesce alquanto più picciolo, ma più lunghetto, è il Fagiuolo il quale fa picciole teghe, e semenze simili a' Fagiuoletti; onde si pianta di anno in anno ben per tempo, ed è di gratissimo odore, e di color vinato con i contorni bianchicci, e

 si so-

si sostiene con verghelle, come si disse di sopra.

Delle Iridi.

61. LE Iridi Bulbose si piantano in terra magra da Erbaggi, e vogliono mediocremente sito soleggiato, ma asciutto. Si piantane sotterra tre dita al più, in distanza d'un palmo; nè mai si adacquano. Di questa specie ve ne sono di semplici, e di doppie.

62. Le Iridi Tuberose vogliono luogo soleggiato, terreno magro, e leggiero. Si piantano sotto terra due dita in circa, ed in distanza di un palmo. Entrambe queste Iridi si cavano dopo tre anni nel Luglio, e si trapiantano di Settembre.

Giglio di Portogallo, detto Asfodolo.

63. IL Giglio, detto dal volgo, di Portoglo, è come una specie di Calamo, e fiorisce di Aprile. Ve ne sono di gialli, e di celesti. I gialli hanno odore di fiore di Cedro, e i celesti di Pruni. Entrambi fanno radici. Vogliono terra grassa, macera, ed umida; si cavano di Luglio, e sgravate dalla figliazione si piantano al principio di Ottobre, ovvero di Marzo. Si cavano di tre in tre anni; si piantano due dita buone sotto terra, in distanza di mezzo palmo.

CAPITOLO SESTO, ED ULTIMO.

De' fiori, che si seminano di anno in anno, e di quelli, che si propagano per via di occhi, o di gemme.

64. PErchè nel secondo Capitolo di questa osservazione si è prescritto il vero modo per fare buone semenze di fiori, non replicherò altro in questo Capitolo, intorno a questo particolare, ma mi ristringerò alla sola cultura di ciascun fiore, che si propaga col seme, o con occhi, o gemme.

Primavere doppie.

65. QUeste si piantano in terra grassa, e macera, ed in luogo ombroso, colla distanza di un palmo. Si adacquano in tempo asciutto, e frequentemente, massime nell' Estate.

De' Margaretini.

66. QUesto fiore innalza il suo fusto, e lo divide in molti ramicelli, con fioretti, che sembrano fiocchetti rigati incarnati. Vuole sito soleggiato, e terreno grasso, e macero, ed a tempo debito si deve adacquare.

Delle Orecchie di Orso.

67. DI queste se ne ritrovano di molte sorti, cioè di bianche, gialle, rosse, e di altri colori: di semplici, e di quelle del fiore doppio. Si dice parimente Sanicola, e dal nascere nelle fessure de' sassi, si dice fio-

re faſſino. Fiorisce per tempo, ed è di ſoaviſſimo odore. Ama ſito non molto ſoleggiato; poichè il Sole lo cuoce. Il terreno vuole eſſere graſſo, macero, e leggiero. Si propaga col ſeme, e con trapiantare le pianticelle, che gitta all'intorno. Si adacqua ne' tempi de' grandi caldi, altrimente muore. I monti della Valſolda hanno in quantità di quelli fiori gialli, ed anche roſſi, ma queſti ultimi in luoghi umidi, ed ombratili, e ſono di poco odore.

Dello Stramonico.

68. LO Stramonico, appellato da altri Datura Stramonica, e Noce Metella, creſce a guiſa d'arboſcello, e produce gran copia di fiori per tutta l' Eſtate, e l' Autunno. Sono ſimili a' calici de' Tromboni, ma grandi aſſai, ed uno dentro l' altro di colore di perla, e di colore vinato. Si ſemina di anno in anno in buon terreno graſſo, e macero, ed in luogo ſoleggiato. Si trapiantano a tempo debito le pianticelle, e s' inaffiano ſecondo il biſogno.

Del Malvaviſco ſemplice, e doppio.

69. SOno queſti fiori a guiſa di Roſe, diſpoſte a ſimilitudine di piramide, e ve ne hanno di variiſſimi colori. Vogliono ſito aprico, terra graſſa, e macera, e conviene adacquarli a' tempi debiti. Li ſemi rieſcono anco cadendo da sè, e fioriſcono per tutta l' Eſtate.

Della Speronella.

70. LA ſperonella, detta anco Sperone di Cavaliere, ſi chiama Conſoliva Reale. Se ne ritrova di doppia, con il fiore bianco, celeſte, incarnato, e di altri colori. E per averne continuamente, ſi riſeminano in Luna vecchia di Marzo, ed anche di Ottobre. Ama ſito aprico, e terra di erbaggi, e ſi adacqua ſecondo il biſogno.

Della Balſamina Arborea.

71. COsì vien detto queſto fiore dal creſcere a guiſa di belliſſimo arboſcello. Ne ho veduto di tre colori, cioè d' incarnato, di vinato, e di colore di perla. Si ſemina ogni anno a primo tempo, ed a mezzo Luglio, per averne di ogni ſtagione, trapiantandoſi quando ſarà alta quatro dita, o ne' vaſi, o nelle ajette, in terra da erbaggi, ſito di mediocre Sole. Fa bel vedere, ma non ha odore molto ſtimabile, Levandoſegli i fiori vecchi, che vanno cadendo, e riponendolo in luogo freſco, ombratile, ed arioſo, rinuova li fiori in copia maggiore.

De' Griſanti.

72. QUeſti fiori ſervono per ornamento de' Giardini, poichè hanno fiori tutta la Eſtatte. Si ſeminano in Luna vecchia di Marzo; in terra buona, e macera, e poſcia ſi ripiantano rari in luogo aprico, ed in terreno da erbaggi.

Garofoloni, e Garofolini.

73. SErvono parimente questi fiori per bellezza de' Giardini, fiorendo di Estate, e di Autunno. Per altro sono di pessimo odore, e di colore d' oro, e di paglia. Tanto i primi, che i secondi, quando sono di colore di velluto oscuro, si dicono Vellutini. Si seminano per tempo, levando solamente il primo circolo delle semenze, colte in cima del gambo della pianta, che ne'Garofoloni s' innalza, e ne' Garofolini serpeggia. Si seminano adunque in vasi con terra grassa, e macera, e fatti grandicelli all'altezza di quattro dita, si ripiantano in luogo ben ingrassato sotto, e di mediocre Sole, Si zappano, e s' inacquano spesso, e conoscendone alcuno, che non sia doppio, si sradica, e si leva.

De' Garofaneti della Cina.

74. VAghissimi sono questi fioretti fatti a guisa di stellette, e vergati di varj colori ricamati di velluto. Se ne trovano di semplici e di doppj. Si tengono ne' vasi con terra ordinaria de' Giardini: amano sito mediocremente soleggiato, e si adacquano secondo il bisogno. Producono semenza, che si semina di anno in anno, e perciò si dovrà avere l' avvertenza di lasciare loro i fiori belli, e più vigorosi, per cavarne poscia a tempo debito il seme.

Dell' Elitropio, o Girasole, detto anche Pianta Massima.

75. PONendosi i semi di questo fiore in infusione in vino rosso generoso per otto giorni, e poscia seminandosi, nascono con il gambo vinato. Si seminano in terra grassa macera, e fatti grandicelli all' altezza d' un palmo, si ripiantano rari in luoghi soleggiati, ed in terra gagliarda grassa da erbaggi; adacquandoli spesso nell' Estate.

76. Li più stimati sono certamente quelli del fiore doppio, i quali fanno poco occhio, e nero nel mezzo, restando quasi tutto coperto di fogliette. Per averne il seme legitimo, converrà valersi solamente di quello del primo, e secondo ordine di detto fiore.

Del Tributo dimestico del fior doppio.

77. QUesto è incomparabilmente più bello, e odoroso del semplice silvestre. Ama sito soleggiato, e terra leggiera. dura da Primavera per tutto Autunno: e conferisce soave odore a' panni di lino, ed al Tabacco.

Dell' Amaranto.

78. L' Amaranto, detto dal volgo Gelosìa, è di più specie, rosso, giallo, incarnato ec. Si semina a primo tempo in Luna nuova, in terra buona macera, e leggiera, e in sito mediocremente soleggiato, adacquandosi di spesso. Fatte grandicelle le piante all' altezza di quattro dita, si ripiantano in distanza di più di un brac-

braccio, in buon terreno ingrassatto sotto, e spesso s' inaffia, e si zappa. Viene col fresco, ed acciocchè faccia belli fiori, all' intorno gli si levano tutti i germoglj, che produce, lasciandovi il solo gambo di mezzo. Questi fiori posti a seccare in forno tepido si conservano lungamente, e bagnati nell' acqua riacquistano il vigore naturale. Fioriscono di Estate, e per tutto l' Autunno. Vi è altra sorte di Amaranto, detto purpureo, ed Alessandrino, appellato, in Toscana Fior velluto, che fa pianta più picciola, e se ne ripianta un gambo per vaso di buona terra macera; e questo fa bella pianta con un fiocchetto vinato nella cima ad ogni rimicello; e colto detto fiore prima che incominci a seccarsi, si conserva bello, e colorito per molti anni, a guisa di Sempiterni. Anzi col lasciarlo a molle nell' acqua, rinverdisce, e di questi ve ne sono di due specie, una del fiore lungo, e l' altra rotondo.

De' Simpiterni, e Perpetuini.

79. LI Sempiterni, detti anche Areclisi, producono mazzetti di fiori gialli di colore di paglia, i quali dopo recisi dal loro stelo, si conservano per lunghissimo tempo belli, e nel proprio colore. Questi ricercano posto soleggiato, terreno di erbaggi, e di essere inacquati secondo il bisogno.

80. Li Perpetuini, detti eglino ancora così dalla loro durata, si seminano in Autunno, ed al Marzo in luogo isoleggiato, e terra da erbaggi; si rarefanno secondo il bisogno, e le semenze che cadono da loro, bastano a propagare le piante. Ve ne sono di color vina-

vinato, e di bianchi, ed anche di doppj. Si colgono dopo fioriti, e s' arricciano le foglie [all' indietro colla costa di un coltello, e poscia seccati che saranno all' ombra, si bagnano leggiermente col pennello, intinto in acqua forte, e diverrano subito incarnati nell' asciugarsi. Si tingono anche in giallo, ma in vece di acqua forte, si adopra lisciva, o sia ranno gagliardo, in cui si lascianno attuffati per un quarto d' ora in circa. Del resto amano questi fiori luogo solleggiato, terra d' erbaggi.

Della Ambretta.

81. L' Ambretta, detta così dal suo odore, simile a quello dell' Ambra, è di tre sorti, cioè vinata, di colore di perla, e gialla. Questa si semina in Luna vecchia di Marzo in terra buona, macera, e leggiera. Vuole sito mediocremente soleggiato, e fatta grandicella se ne ripianta una piantecella per vaso, ovvero in buona terra grassa, e sito, come si è detto di sopra. Si zappa, e s' inacqua spesso, e si pianta in distanza d' un braccio. Fiorisce per tutta l' Estate, e l' Autunno, e si semina di anno in anno, cogliendo le semenze dal fusto di mezzo, ed i grani che stanno nel primo corso del bottocino, ben maturi, e ponderosi.

Della Scarlatea.

82. LA Scarlatea, così detta dalla similitudine, che tiene col scarlatto, è gentilissimo fiore, e viene anche detto Croce di Cavaliere, perocchè i suoi fioretti, che compongono il bel mazzetto, hanno similitudine di Croce. Ve n' ha di semplice, e di dop-

doppia, e queſta ultima è ſenza dubbio la più ſtimata. La doppia non fa ſemenza, onde ſi propaga per via de' germogli, che produce d' intorno al gambo, ed anche co' fuſti, dopo sfioriti, e tagliati alla lunghezza di un palmo, in ſito, in cui ſia qualche nodo, e queſti virgulti ſi tagliano, o fendono alquanto, in modo di Croce, nella parte da piantarſi, e poſcia ſi piantono non diritti, ma alquanto in obliquo; come ſi farà anco con qualunque altra ſimile ſorte di fiori. Qui ſi pianteranno in buona terra macera, poſta in vaſi, che ſi riporranno allo ſcoperto, ma lungi dal Sole, ſi adacqueranno mediocremente, laſciandoli in tale ſito, ſin che avranno allignato, cioè circa quaranta giorni. Del reſto queſto fiore vuole ſito mediocremente ſolleggiato, terra graſſa, e macera, ed acqua a' tempi debiti, e ſtà bene anche nelle ajette de' giardini.

De' Cardinalini.

83. I Fiori detti Cardinalini fanno pianta molto ſimile alla Scarlatea con fioretti di colore di porpora. Queſta pianticella viene propriamente appellata Frachelio Americano, e vuole la medeſima cultura, e modo di propagarla detto di ſopra.

Della Viola Piramidale.

84. QUeſta viene detta anche arborea dal innalzarſi a guiſa di albero in figura di Piramide, ornata di fioretti azzurri ed odoroſi. E' di lunga durata; ma ſta meglio ne' vaſi grandicelli, che in terra. Ama terra buona, e robuſta, e ſito mediocremente

mente ſoleggiato. Si adacqua abbondantemente, e ſi moltiplica per via di germoglj, o di radiche, delle quali è copioſa: e queſte facilmente allignano, e preſto s'innalzano, e fanno fiori.

Della Viola Matronale ſemplice, e doppia.

85. AMendue ſono di colore, o bianco, o roſſo vinato, e di ſoaviſſimo odore confortativo della teſta, e riſtorativo del cuore. La ſemplice è molto frequente, ma la doppia è rara, e viene di Piemonte, o di Alemagna. Viene detta Matronale di Spagna, e Giuliena, o Marbrada da' Piemonteſi. Si pianta nelle ajette de' giardini, ed anche ne' vaſi; vuole terra ordinaria, ma ſottilmente crivellata. Il ſito deve eſſere di poco Sole, nè ſi adacqua, ſe non in tempo di ſiccità, poichè patiſce l'acqua. Si moltiplica co' germoglj levati dal tralcio della pianta dopo che avrà fatto i fiori, e ſi piantano come ſopra ſul fine di Settembre.

Delle Viole ſemplici.

86. SOno queſte di diverſi colori, roſſe, bianche, incarnate, pavonazze, varie, o gialle, e queſte ultime avanzano in durata tutte le altre. Si ſeminano dopo il Plenilunio di Marzo, in ſito aprico, e mediocremente ſoleggiato, e riguardato da' venti. Vuole la terra buona, e gagliarda. Si devono adacquare, ſecondo il biſogno, ed abbenchè reſtino al freddo, vengono però danneggiate da' venti, e dalla neve. Queſte alle volte variano da sè ſteſſe i colori, ma ſi poſſono fare anche Viole di più co-

ori con questa industria. Si pigliano semi di Viole di varj colori, e mischiati insieme con un poco di terra crivellata questi si mettono in una penna di occa tagliata d' ambe le parti; da una parte di cui sia leggata una pezzetta di tela, che chiuda il buco, dalla di cui parte si pianterà in vaso di buona terra, e si adacquerà spesso. Quindi nel germogliare, e spuntare di detti semi verrà a farsi una sol pianta di varj colori, poichè tutte quelle pianticelle, nello spuntare dal buco della penna, veranno ad unirsi in una sola pianta. Si possono anche fare di varj colori, col innestarle ad occhio, o a chignuolo, come si fa co' Gelsomini, e poscia riporle in luogo ombratile, ma scoperto, ed arioso, lasciandovele almeno per quaranta giorni, ed adacquandole solamente tanto che basti a mantenerle umide, poichè la soverchia umidità le fa marcire. Questa regola serve anche per innestare, e fare varie le Viole doppie, delle quali discorreremo quì abbasso.

Delle Viole doppie.

85. QUesto nobilissimo fiore si può propagare in tre modi, col seminarlo, coll' innestarlo, e col piantarne i ramicelli. In quanto al seminarlo, dico in primo luogo, che bisogna usare assai diligenza, per raccogliere le semenze del fusto di mezzo, che è il primo a fiorire in Primavera: avvertendo di raccoglierle in Luna crescente. Secondariamente si seminano in terra buona, a macera, tre, o quattro giorni prima del Plenilunio di Marzo, e cresciute le pianticelle, si trapianteranno due, o tre volte, in siti diversi, sempre in Luna crescente:

ſcente : avvertendo di troncare ſempre de-
ſtramente alle dette pianticelle l' occhio di
mezzo, qualunque volta ſi ripianteranno.
E con tale diligenza la maggior parte di
eſſe riuſcirà doppia. La eſperienza c' in-
ſegna, che per avere Viole doppie, con-
viene laſciare alle piante da ſemenza il ſo-
lo gambo di mezzo; levando ogni altro ra-
mo, anzi nel gambo di mezzo conviene
laſciare ſolamente due, o tre baccelli, o
delle teghe più baſſe, e vicine alla pianta,
e di quelle ſervirſene a ſeminare.

E' anche oſſervazione eſperimentata, che
le piante di Viole ſemplici, che hanno le
foglie de' fiori, o quelle della pianta riccie,
ſono più atte per farne ſemenza per Viole
doppie, col levare via il rimanente, e laſciar-
le ſolamente la tega di quel fiore riccio.
Il medeſimo ſi oſſerva di que' fiori di Vio-
la, a' quali ſta ſotto certa foglietta verde,
e gentile, e quelle ancora ſono a propoſito
per farne ſemenza nel modo già detto. Pa-
rimente laſciandoſi una Viola doppia vici-
na ad una ſemplice, ſin che queſta ſempli-
ce abbia maturata la ſemenza delle due te-
ghe del gambo di mezzo, levate tutte le
altre : farà mezzo eſperimentato Per avere
Viole doppie con tale ſemenza.

Alcuni per fare Viole doppie ſeminano
la ſemenza delle Viole ſemplici, poichè le
doppie non ne fanno punto : e ciò fanno
nel Plenilunio di Marzo, o di Ottobre : e
per accertarlo, incominciano a gettare detti
ſemi in vaſo di buona terra, un quarto d'
ora prima del punto del Plenilunio aſſegna-
to dagli Aſtronomi, e ſeguitano a ſemi-
narne qualche grano per un quarto d' ora
dopo, così ſeminandoſi Viole nel tempo dell'
Ecliſſe della Luna, rieſcono in gran parte
doppie.

Altri

Altri procurano femenza della più matura, e ftagionata, e la feminano alli 27., o 29. della Luna di qualunque mefe, e particolarmente di quelli di Ottobre, e di Marzo. Accoppiandofi la radice di una Viola femplice a quella di una doppia, ed unitamente piantandofi in buon terreno, e luogo aprico, e foleggiato, la femplice ancora diverrà doppia. Le più pregiate femenze per far Viole doppie vengono ftimate quelle di Savona, e qualunque abbia le foglie lunghe, e riccie, ed i fiori parimente ricci, e che tirano al doppio. I femi delle Viole bianche, regolati in ordine a farli doppj, come fi è detto, fogliono riufcire di varj colori. E per fare belle Viole doppie, conviene fervirfi di feme raccolto da piante vigorofe, e di fiori belli, come quelle gialle, dette di Ferrara, di Bologna, e di Vicenza.

Tutte le accennate regole fono buone, e di alcune di quelle ne ho veduto belliffima ifperienza; ma quella, che fono per foggiungere, è la più facile, e ficura, come mi ha infegnato la pratica di molti anni. Si raccoglie adunque il feme delle Viole femplici, e fi femina nel Plenilunio di Marzo, o un giorno o due dopo di quello. Alle Viole, che ne nafceranno, fi lafcia fare il fiore al folo gambo di mezzo, che è il primo a fiorire, ed a quefto fi lafcieranno folamente due teghe, cioè le più baffe, e più vicine al fufto medefimo. Di quefte fi piglia parimente la metà, cioè quella femenza, che fta dal mezzo in giù della tega o baccello, vicino al gambo, e quefta fi femina rara nel Plenilunio di Marzo, ovvero un giorno, o due dopo, in buona terra macera pofta in vafi, e produrrà le Viole quafi tutte

te doppie. Si possono parimente seminare le Viole per averle doppie, due, o tre giorni prima del Plenilunio; poichè verranno, a germogliare nel Plenilunio stesso, come felicemente praticano alcuni. A' tempi debiti se ne trapianta una per vaso, con buona terra, e si colocano in luogo mediocremente soleggiato, adacquandole secondo il bisogno. Quelle poscia, che non riusciranno doppie, si serberanno, per fare la semenza per l'anno venturo, colla regola già detta, di lasciar loro solamente due teghe per pianta, e queste nel fusto di mezzo. Vogliono alcuni, che si possono seminare anche nel Plenilunio di Settembre, e di Ottobre, due, o tre giorni prima dl quelle, ma voi non vi partite dalla regola prescritta, cioè di seminarle nel Marzo. Finalmente voglio soggiungere un' altra regola accertata, e più volte provata con ottimo successo. Si seminano Viole delle più belle, e mature, due, o tre giorni avanti al Plenilunio di Marzo, e dopo cresciute si trapiantano rare, ed in luogo soleggiato parimente nel Plenilunio, e dopo fiorite, non si lascieranno che due, o tre rami per piante, con tre, o quattro teghe per ramo, è troncandole la cima a ciascun ramo subito formate le teghe. E di questa semenza seminata due, o tre giorni prima del Plenilunio, quasi tutte riusciranno doppie. E quelle, che non saranno tali, serviranno per fare ottima semenza, per essere già disposte ad essere doppie, facendosi come sopra.

Si propaga in secondo luogo questo fiore col piantarne i rami, levati dalla pianta, dopo sfiorita, con un poco di vecchio attaccato, e spaccati alquanto in modo di Croce-

ce-

ce nel fondo, ſi piantano in vaſi di buona terra, di modo che tutto il fuſto reſti ſotterra ſino alle foglie, aggiungendoſi anche nuova terra di quando in quando ſecondo il biſogno. Tenendo detti vaſi in luogo ſcoperto, ed arioſo, ma ombratile, ſino che abbiano allignato le Viole ed allora ſi porranno in luogo moderatamente ſoleggiato. Avvertendo di adacquarle di quando in quando. Allorchè incominciano a fiorire, ſi leverà loro qualche ramoſcello, acciocchè la pianta meglio ſi mantenga, e faccia i fiori più belli. Nell' Ottobre, dopo rinfreſcata l' aria, ſi leverà qualche ramo delle piante vecchie, e ſi pianterà in vaſi, con tutto il gambo ſotterra ſino alle foglie, tagliandolo alquanto, come ſi diſſe, e piegando un poco nel fine del fuſto la rama da piantarſi, poichè così radicherà più preſto. E finalmente gli s' incalzerà ben d' intorno buoniſſima terra, adacquandole leggiermente, e tenendole all'ombra come ſi è detto.

Il terzo modo per propagare le Viole doppie ſarà coll' inneſto, sì ad occhio, come a chignuolo, ma perchè di queſto ſen' è parlato ſufficientemente di ſopra, ove ſi trattò delle Viole ſemplici, mi rimetto a quanto colà ſi diſſe.

De' Garofani ordinarj, da mazzetti, e delle Piumette.

88. SOno li Garofani di variſſimi colori, di odore ſoaviſſimo, e ſe ne danno di ſemplici, e di doppj da mazzetto, ed altri colorati a guiſa di coda di Pavone, chiamati Piumette. Tutti queſti vogliono la medeſima cultura, e ſi propagano per via di ſemi, e per via di germogli. Il ſeme

me ſi prende principalmente da' Garofani bianchi, lionati, e vergati. Subito raccolto detto ſeme, ſi deve ſeminare il giorno precedente alla Luna piena, eſſendo però l'aria tranquilla; ma eſſendo ventoſa; ſi aſpetti ſino al giorno precedente al Plenilunio venturo. Il ſeme migliore ſarà quello raccolto da' due fuſti più baſſi della pianta, laſciati ſoli a queſto effetto, poichè queſti ſaranno i più vigoroſi, e quelli, che più s' innalzano, levati via tutti gli altri. Dopo ſaranno ben maturati, e ſtagionati detti ſemi, ſi coglieranno, e ſi ſemineranno raramente in vaſi apparecchiati a queſto effetto, con buona terra graſſa, macera, e crivellata, ricoprendoſi poſcia detti ſemi della terra medeſima, all'altezza di mezzo dito. Si laſcierà loro godere giornalmente tre, o quattro ore di Sole della mattina, ſpruzzandoli ſpeſſo leggiermente, come ſi farà anco ſubito ſeminati, e con tale diligenza naſceranno in otto giorni. Dopo creſciute alquanto le pianticelle, quelle che avranno germogliato ſolamente due foglie, ſaranno infallibilmente ſemplici, onde ſi getteranno via, ma quelle che avranno più di due foglie, ſi conſerveranno, e ſi laſcieranno al Sole: perocchè riuſciranno di fiore doppio. Queſte ſi adacqueranno, ſi coltiveranno ſino verſo la fine di Ottobre: ed allora ſi trapianteranno in buona terra, acciocchè nella futura Eſtate producano fiori.

Altri fanno la ſemenza di Garofani dal ſolo fuſto di mezzo dalla pianta, levati via tutti gli altri, e la ſeminano nel Plenilunio di Marzo, ovvero un giorno, o due dopo, per avere Garofani doppj. Parimente ſi ſeminano Garofani, per averli doppj di bella e ben matura ſemenza fatta di Garofani.

rofani che ſiano doppj, due, o tre giorni prima del Plenilunio di Marzo, acciocchè poſſano diſporſi a naſcere nel detto Plenilunio, e poſcia ſi trapiantano parimente in Plenilunio. qui voglio notare, che quando i Garofani incominciano a fare moſtra de' fiori, vogliono pochiſſimo Sole, cioè non più d'un' ora, o due, baſtando tenerli in luogo arioſo, e ſcoperto.

Si moltiplicano in ſecondo luogo i Garofani per via di germogli; e ciò può farſi al principio di Ottobre, e ſul fine di Febbraro, ſino alla metà di Marzo. Apparecchiati che ſiano i vaſi con terra magra crivellata, ſi ſtaccherranno dalla pianta i germogli con un poco di vecchio, e levate loro le foglie ſecche, e tagliate leggiermente tutte le cime, ſi fenderanno dabbaſſo alquanto a traverſo con il coltello, avvertendo di non paſſare il primo nodo colla fenditura. Quindi ſi collocheranno diligentemente all' orificio de' vaſi, adattando li detti germogli in maniera tale, che ſtieno alquanto piegati, e come in ginocchio sù la terra, e ſi coprano talmente di terra, che non ſopravanzi ſe non mezzo dito di detti germogli. Subito raſſettati s' inacqueranno, e ſi terranno lontani dal Sole fino a tanto che incomincino a pullullare; ed allora ſi potranno eſporre al Sole continuo, coll' inaffiarli ſpeſſo, Ne' grandi caldi non ſi concederà loro che due, o tre ore di Sole della mattina, poichè patiſcono grandemente del meriggio.

Si poſſono anco fare piante di Garofani con radici nella ſeguente maniera. Si tagliano i germogli delle piante vecchie per il mezzo, ſpaccandole per lungo dall' ultimo nodo in giù verſo terra. Quindi taglia-

gilata una partita di detta ſpaccatura vicino a terra; ſi laſcia attaccata alla pianta l' altra metà: mettendoſi qualche foglietta, o feſtucca in cima della ſpaccatura, acciocchè non ſi uniſca di nuovo; s' interrerà detto germoglio ſpaccato, e così tagliato, e con un legno forcuto ſi farà ſtare ben ſottera, ſin che abbia cacciate le radici, il che ſuole ſuccedere dopo quaranta giorni, ed allora ſi taglierrà l'altra partita rimaſta attaccata alla pianta, e ſi pianterà in altro vaſo ec. Con tale arte ſi può far produrre radici, anco a' nodi più alti, collo ſpaccarli nel modo ſuddetto, e poi rinchiudere detta parte ſpaccata in zucca sforata, o in cannoncino pieno di terra, ſempre umida, come ſi diſſe degli Agrumi.

Per rendere le piante de' Garofani più durevoli, ſi dovranno ripiantare di due in due anni, e tenerle bene purgate dalle foglie ſecche. Nell' Ottobre adunque ſi caveranno le piante da' vaſi con tutta la maſſa della terra attaccata, e levatone alquanto, ſi taglierà due, o tre dita delle radiche, e raſſettato il vaſo con nuova terra, ſi riporrà ſubito dentro la pianta, e ſi adacquerà incontanente. Per diffenderli da' freddi dell' Inverno, ſi dovranno collocare in luogo aprico, ovvero in luoghi ſotterranei, inacquandoli leggiermente la mattina dopo tre ore di Sole con acqua, in cui ſia ſtata polina, o colombina. Ma paſſata la rigidezza della ſtagione, ſi adacqueranno poſcia di ſera con l' acqua pura, ovvero con quella, in cui ſia ſtata lavata carne. E perchè li Garofani fioriſcono di ogni tempo, ſapendoli governare, ſarà bene levare loro i bottoni, che germogliano, prima che aprino,

la-

lasciandone solamente alcuni, acciocchè la pianta non resti totalmente spogliata, e così recidendo di Estate i germogli, si verrà ad avere Gerofani anche d' Inverno e massime tenendoli in luoghi aprichi, ovvero nelle stalle, come si disse delle Rose. Voglio finalmente avverrire, che nell' Inverno non devono sempre tenersi coperti, e rinchiusi li fiori, e principalmente i Garofani, e le Viole, perocchè con ciò verrebbero a farsi bianchi, e teneri, e poscia nel sentire l' aria fredda si seccherebbero, come e successo spesse fiate a meno cauti; ma conviene scoprirli, ed esporli al Sole, e all' aria temperata di qualche bella giornata, e con tale occasione dar loro un poco di acqua, e così si manterrano belli, e vigorsi, e si riguarderanno da' Topi. Li Garofani a mazzeto, e la Piumetta, si regoleranno nel suddetto modo, e si conservano benissimo d' Inverno all' coperto, ma in sito apprico, e soleggiato.

E giacche si è discorso in questo Libretto del Timo, della Lavanda, della Mortella, e di altre simili erbe aromatiche, noterò qui il vero modo per cavare l' acqua dall' accennate erbe, ed qualunque altra ancora, e conseguentemente insegnerò il modo per cavarne l' oglio, o la quint' essenza, e si fa nella seguente maniera.

Si piglia quell' erba si vorrà, in tempo di Primavera, quando sarà ben verdeggiante, succosa, e dopo tagliata minutamente, si porrà in boccia di vetro ben lutata, accioche non ilvapor, ed a fuoco lento se le caverà l' acqua, la quale si chiuderà diligentemente in fiaschi di vetro con il collo lungo, e stretto, e si lascieranno al Sole per tutta l' Estate. Quindi se ne leverà destra-

destramente l' oglio, che starà in cima, e si conserverà in vasi di vetro ben chiusi. E questa è la vera quint' essenza di erbe aromatiche, quantunque i Chimici la facciano in modo differente.

Resterebbero a dirsi molte altre cose intorno a' Garofani, ma perchè di questo nobilissimo fiore se ne farà speciale Trattato sul fine del presente Libro, somministratomi con altro notizie da nobile Personaggio, grande amico di Flora, ed indagatore di pellegrinose fragranze, a quello rimetto il curioso Lettore.

Dell' Erba Zia.

89. TUtta la bellezza di quest' Erba consiste nelle foglie dipinte a varj colori. Ama luoghi sollegiati, e nasce volontieri fra le pietre. Però fa mirabilmente seminandola a prima stagione in Luna crescente, in luoghi solleggiati, o poscia ripiantandosi ben rara, e discosta in buon terreno, e sito soleggiato, zappandosi, ed adacquandosi, secondo il bisogno. Si raccoglie la semenza di Autunno, per seminarla poscia, come si disse, a Primavera ben per tempo.

Del Nasturcio.

90. IL Nasturcio, detto anche fiore di Passione, è di due sorti, il maggiore, ed il minore; amendue hanno il medesimo odore, e forma essendo però il maggiore più grande.

Quando si verranno a seminare, si porranno prima in infusione i semi ben stagionati in vino bianco per alquanti giorni poscia

si se-

si seminano rari in solchetti di buona terra umida, sito di poco Sole, ed in vicinanza di qualche siepe, ovvero s'infrascherranno, poichè crescono molto, e vanno rampicando come l' Edera. I bottoncini di questo fiore posti in aceto all'uso de' Capari, riescono di buon gusto, ajutando la digestione, se ne coglie la semenza, per seminarla poscia di anno in anno ben per tempo, senza osservazione di Luna.

Delle Maraviglie di Spagna.

91. QUeste si seminano in buona terra nel mese di Marzo in Luna crescente; ed è meglio piantarle bene rare, che trapiantarle. Amano sito non molto soleggiato, perocchè sono poco amiche del Sole, a cui nascondono i loro fiori, per altro vaghi, e di gratissimo odore.

Della Lichinide silvestre vischiosa peregrina.

92. QUesto fiore si potrebbe accoppiare al fiore della notte, poichè egli ancora fa pompa de' suoi bianchi fioretti simili al Gelsomino di Spagna, e di soavissimo odore solamente di notte, chiudendoli poscia tutti all'apparire del Sole. Ha egli virgulti assai vischiosi, che al tatto sembrano come spruzzati di vischio. Si moltiplica col seme posto in buon terrenno, e colto dalle caselle de' fiori medesimi ben mature. Sì semina di Primavera in buon terreno de' Giardini, e si ripianta in vasi, o nelle ajette, adacquandosi al bisogno. Di questo ne fa menzione Giacomo Zanoni Bolognese nella sua Storia Botanica c. 65. f. 126.

Dell'

Dell' Erba Bell' Uomo.

93. QUesto fiore rassomiglia assai alla gelosia, e però vuole la cultura simile a quella. Si semina in Luna calante di Marzo in terra grassa, e macera, e si trapianta parimente in buona terra grassa, in distanza di due braccia. Ama luoghi freschi, e mediocremente soleggiati, zappandosi spesso, ed adacquandosi secondo il bisogno.

Della Giazea Incana di Ragusi.

94. QUesta pianticella si tiene ne' vasi de' Giardini più per la vaghezza delle sue foglie biancastre, come spruzzate di farina, e mirabilmente intagliate dalla natura, che per la bellezza del suo fiore giallo, ed alquanto simile all' Ambretta, sebbene più picciolo, e di poco odore. Se ne coglie il seme, per propagarla: e ne fa menzione l' accennato Zanoni nella sua Storia Botanica, anzi se ne vedono piante fiorite in più Giardini di Milano.

De' Fagiuoli, e della Vescia di Spagna.

95. OGni sito, e terreno è buono per questi legumi: rampicano, e s' innalzano entrambi da terra. Il primo fa fiori rossi per tutta l' Estate, ed il secondo li fa vinati. Si piantano i semi di amendue di anno in anno: sebbene la Vescia fa anche radica di molta durata.

Del Gelsomino rosso Scarlatto.

96. QUesto nobilissimo fiore, che con altro nome si dice Quamoclit, o Convolvolo pennato; così appellato, poichè sorte dalla terra con sembianza di piuma; nasce egli da seme nero simile ad un grano di pepe; ma prima di seminarlo, si porrà in infusione in acqua piovana per alquanti giorni, per farlo mollificare, essendo egli duro, e difficile a germogliare. Cresce in alto a dismisura, onde vuole una pertichetta per rampicare. A suo tempo fa gelsominetti di colore scarlatto, poco più grandi del Gelsomino selvatico; ma senza odore. Vuole Sole assai, acqua secondo il bisogno, e terra ordinaria, ma ben crivellata.

Questa pianticella si rinova ogni anno col suo seme seminato a primo tempo. E di questa ne fanno menzione tutti i più periti Botanici, che hanno scritto de' fiori.

Conchiuderò finalmente questo picciolo Trattato con quel tanto decantato Madrigale, in cui con metro Poetico, ma veridico, si dà regola universale per la cultura de' Fiori.

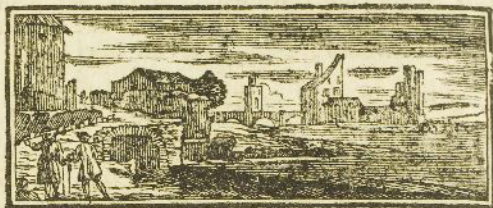
Quando cresce la Luna pianta i Fiori;
Spargi quand' ella manca, i semi loro,
Che con questo lavoro
Verran sì pieni, e di sì bei colori,
Ch' inarcherà le ciglia
Ognun che li vedrà per maraviglia.

Della cultura de' Garofani, modo per conservarli, e propagarli, e fare, che producano bellissimi, e riguardevoli fiori.

97. *SE la Rosa è la Regina de' Giardini, il Garofano è certamente il Re de' Fiori, come quelli, che in vaghezza, varietà, fragranza, e durata ogni altro fiore supera, e avanza, onde ben merita egli, che se ne faccia particolare scandaglio, per darne la dovuta notizia in ordine alla sua cultura, propagazione, e conservazione.*

Quindi dopo di averne sommariamente parlato al proprio luogo, ragion vuole, che se ne tratti colla possibile esattezza, e distinzione nel fine di questa Operetta, affine di tessere la Corona al florido Re de' Fiori.

Le notizie si sono ricavate da' più celebri, e sperimentati Fioristi di questo Secolo, e perciò non potranno riuscire se non esatte, accertate, e di aggradimento a chi fa qualche stima di Fiore sì vago, e pregiato.

Eccone adunque in ristretto tutta la sostanza ricavata da mano maestra, ed a me confidata, per pubblicarla a comune soddisfazione tra queste carte.

CAPITOLO PRIMO.

Del modo, e tempo di propagginare li Garofani, e industrie per avere belle propaggini.

98. ABbenchè non vi sia cosa più facile, quanto il propagginare li Garofani, pure vi abbisogna tanta avvertenza, che molti errano in questa operazione, come molte volte la sperienza ci ha mostrato, non osservando nè il vero tempo, nè la forma, nè la qualità della terra, nè l'aspetto del Sole, nè altre avvertenze, che di necessità devonsi avere.

E cominciando dal tempo. Li Garofani non vogliono esser propagginati nè troppo per tempo, nè troppo tardi. Alcuni ne fanno le propaggini avanti San Giovanni, facendo, con loro buona pace, male, poichè in tal guisa, alterano in qualche modo la pianta, che deve portare il fiore, e così sono cagione, che quella non porta il fiore con perfezione. In secondo luogo, perchè le propaggini producono sì forti radici,

dici, che necessariamente bisogna levarle in Luglio, e ben sovente mettono l'asta, che dee fare il fiore nell'Inverno, cosa che li fa abortire.

Altri fanno le propaggini troppo tardi, aspettando a ciò fare fino nel mese di Agosto, allorchè le notti cominciano già ad esser fredde, e che il Sole riscalda meno non producono allora le propaggini così facilmente le radici, se non servendosi di mezzi straordinarj, come si dirà qui appresso.

La vera, e migliore stagione per fare le propaggini de' Garofani è dopo li 20. Luglio sino al mese d'Agosto, dopo che i loro primi fiori saranno passati, poichè se si propaggineranno, quando hanno in vigore li loro fiori, si faranno tosto passare.

Il modo per bene propagginare li Garofani, è necessariissimo, e li mancamenti, che si commettono, cagionano la perdita de' detti Garofani, o facendoli marcire, o impedendo loro di produrre le radici, poichè se si fende troppo avanti alla propaggine, si averà gran pena a difenderla dalla putrefazione, se non si leva molto per tempo; e se non si taglia molto avanti, e certo che non mette la radice, se non difficilmente.

La vera maniera di propagginare si fa con un picciolo coltello, o sia temperino, e dopo di aver ben distesa la propaggine si fa l'incisione nel mezzo del nodo più vicino alla pianta, che sia possibile, in caso che il legno sia assai tenero, e che abbia sugo, e bisogna sopra il tutto aver cura, che la incisione non entri per avanti della metà, o due terzi del nodo, dove si mette una foglia dell' istesso Garofano, o qualche cosa

di ſodo per evitare il danno, che ſi potrebbe apportare alla pianta, e dopo ſi taglia nel germoglio del nodo, dove ſi vuol avere l'apertura, acciocchè la propaggine produca la radice, dopo di che ſi diſtende la propaggine ſteſſa con un uncino di legno nella terra di ſopra ben preparata per queſto, ſoſtenendola con una picciola verghetta, affine che la inciſione reſti ſempre aperta, nel qual tempo ſi poſſono tagliare le eſtremità delle foglie, e così le propaggini mettono facilmente radice.

La terra più leggiera è la più propria per far prendere radici alle propaggini, che altrimente ne poſſono eſſere impedite per la durezza di una terra forte, o peſante, e per queſto è molto appropoſito di prendere buona terra miſchiata con lettame di cavallo intieramente putrefatto, e della ſabbia ben crivellata inſieme.

Le propaggini eſſendo così fatte, biſogna adacquarle ogni giorno con moderazione.

Se le propaggini ſono ne' vaſi, biſogna levarle dal Sole per due, o tre giorni ſubito dopo fatte, dopo qual tempo ſi poſſono mettere al Sole come prima, e ſi vede verſo li primi otto giorni di Settembre, ſe quelle hanno prodotte le radici, o nò, e per allora baſterà dar loro più aria, e più Sole per farle prendere radici, e radici più forti.

E ſiccome vi ſono Garofani, che non prendono radici, ſe non difficilmente, ſi può fare nel principio di Ottobre una diſteſa di letame caldo, e mettervi li vaſi con un telaro di ſopra, acciocchè il letame non ſia troppo caldo, e ſi conoſce per eſperienza, che queſto è il vero mezzo per farli prendere radice.

Vi ſono alcuni, che cercano fare delle pro-

propaggini, che hanno levate dalla pianta maestra col metterle in terra, e farle germogliare a fortuna, ma in questa forma è sempre meglio prendere li detti germogli, come comunemente si dice, e spaccarli nel piede con tre incisioni, e lasciarli stare al Sole per qualche pochissimo tempo per appassirli un poco, e dopo per fare loro ritornare il lor vigore metterli subito nell' acqua, e nella incisione poi mettervi un grano d'avena, o di orzo, e piantarli in terra assai leggiera, ed all' ombra, senza che sentano il Sole, ovvero sarebbe meglio piantarli ne' vasi per poterli nell' Autunno mettere al Sole, o in uno strato di letame caldo, o nuovo, facendosi ciò nel detto tempo dell' Autunno, affine che non secchino per il troppo calore.

CAPITOLO II.

In quali vasi si debbano piantare li Garofani.

99. LI vasi possono molto contribuire alla bellezza, e conservazione delli Garofani.

Primieramente alla bellezza loro, poichè molti si servono de' vasi o troppo grandi, o troppo piccioli, essendo questo un notabile mancamento. Se il vaso è troppo grande, il Garofano prende troppo nutrimento, e mette le radici troppo vigorose, e perciò farà un piccolo bottone, che non può fare un grosso fiore.

Se il vaso è troppo picciolo, il Garofano ha poco nutrimento, e resta totalmente rinserrato colle radici, che non può germogliare gran canne di fiori. Bisogna adunque

fare, che il vaſo ſia di mediocre grandezza, e più ſtretto abbaſſo, che ſopra.

Secondariamente contribuiſce molto il vaſo alla conſervazione del Garofano, preſervandolo dalla grande umidità, o ſiccità, l' una facendolo marcire, e l' altra cagionandoli il ſegno nelle foglie, e perciò per molte ragioni non ſi pianta il Garofano in terra.

In primo luogo per il troppo gran freſco, che riceve dalla terra.

In ſecondo luogo per la troppa gran durezza della terra in tempo di ſiccità.

In terzo luogo per il troppo grande, e abbondante nutrimento; dal che li fiori vengono ad eſſere piccioli, non creſcendo altro che le foglie.

In quarto luogo, come ci hà inſegnato la eſperienza, un Garofano piantato in piano di terra mai non reſta così ben diſpoſto, come piantato ne' vaſi; ma più toſto confuſo, e ſenza bellezza.

In quinto luogo per eſſere più malagevole a propagginarſi.

In ſeſto luogo per eſſere più ſoggetti a marcire, che quando ſono piantati ne' vaſi.

Si è provato, che i vaſi nuovi portano del danno alli Garofani, cagionando loro il ſegno, e l' infiammazione, onde per prevenire queſti accidenti, biſogna porre il vaſo nuovo nell' acqua, e laſciarvelo ſtare per otto, o dieci ore, e riempirlo di terra otto, o dieci giorni prima di piantarvi dentro nuovi germi, o le propaggini.

Di più il vaſo deve avere li ſuoi buchi ſotto, facendolo ſtare un poco ſollevato dalla terra, per laſciare ſortire l' acqua, mentre toccando la terra li buchi ſi ſerrano per il fango, che ivi ſi ammaſſa, ed impedendoſi

che

che l' acqua non ſcoli, ſi porterà gran nocumento alli Garofani, cagionando loro ſubito o la putrefazione, o il giallo.

Li buchi del vaſo non devono eſſere troppo grandi, nè molti, ſortendo allora troppo acqua, e li Garofani non averebbero umidità ſufficiente, e la terra perderebbe il ſuo graſſo, e la ſoſtanza per il troppo ſcolamento dell' acqua.

CAPITOLO III.

Della terra propria; e neceſſaria per li Garofani.

100. Queſto e il più importante punto, e più neceſſario a saperſi, per far ben riuſcire li Garofani.

Biſogna ſopra il tutto guardarſi dalla terra troppo graſſa, e troppo leggiera, o troppo umida, o troppo ſecca.

La terra troppo graſſa è immediatamente nociva, divenendo dura al primo calore, ed alla prima ſiccità, e perciò le radici reſtano rinſerrate, e non poſſono dilatarſi per tutto il vaſo, di maniera che eſſa rieſce troppo forte, e per queſto il bottone neceſſariamente deve creppare, oltre che ella farà indubitamente marcire la pianta, laſciando da un canto la gran quantità de' vermi, che tal terra produce. La terra troppo graſſa, o troppo peſante è la terra creta; terra, colle quale ſi fanno le pentole, e ſimili vaſi.

La terra troppo leggiera non è in niſſuna forma propria, perocchè ſe la terra troppo graſſa ha troppo nutrimento, queſta non ne ha ſufficientemente, imperocchè quello, che vorrà piantare il Garofano

nel puro letame di cavallo ben marcito, e vecchio, che è molto leggiero, farà tanto male, come quello, che vorrà piantarlo nel letame vecchio di vacca, che è troppo grasso, d' onde avviene, che si troverà, che in terra troppo leggiera il fusto del Garofano sarà troppo magro, le sue propaggini saranno senza vigore, ed il suo bottone del fiore sarà picciolo, non avendo alcuna bellezza, ed in una parola non vi è sufficiente nutrimento in questa terra. La terra troppo leggiera e il letame di cavallo ben marcito, e vecchio, la terra de' giardini usata, e la terra de' salici, e simili.

La terra troppo umida nuoce alli Garofani per la sua fredezza, tale quale è il fango, e quella, dalla quale l' acqua non può sì facilmente colare.

La terra troppo secca, come la sabbia, non può assolutamente nutrire sufficientemente li Garofani, e perciò questa non serve a nissun uso.

Sicchè, lasciate da parte queste sorti di terre, dobbiamo ricercare quella che deve essere propria, e buona per la vera cultura del Garofano.

La terra per li Garofani incarnati dee essere più leggiera, che per gli altri Garofani, che amano meglio una terra forte.

Bisogna adunque servirsi per questi incarnati, del letame marcito, e vecchio di cavallo; di terra, e di sabbia ben mischiate, insieme; ma per gli altri la più propria è il letame di cavallo, e di vacca, e della terra crivellata e mischiata insieme.

CAPITOLO IV.

Come si debbano piantare li Garofani nelli vasi.

101. E' Cosa intutile il sapere come bisogna propagginare un Garofano, porlo in vaso proprio con terra buona, se non si sa come si debba piantare nel vaso: perchè se si pianta troppo sotto nel detto vaso, marcise nel mezzo, e resta inviluppato dalla terra, a cui è troppo vicino.

Se al contrario si pianta il Garofano non troppo profondo nella terra, la sue radici si troveranno scoperte nella Estate, e la pianta facilmente seccherà, cosa che gl' impedisce di crescere, e l' asta resta sì fiacca, che non può produrre ragionevolmente il fiore.

Allorchè si è veduto, che una propaggine ha prodotta radici sufficienti, si leva dal fusto, e si fanno le sue due gambette lunghe ugualmente, tagliandole un poco delle sue foglie, e poscia si pianta in vaso empito di terra, che sia convenevole.

Il fondo del vaso deve essere di un poco di letame di cavallo, che sia vecchio, ben marcito per la maggior parte, il quale è molto secco, e leggiero, e non chiude mai li bucchi per lasciare scolare l' acqua con maggiore speditezza.

Secondariamente, perchè dà sempre nutrimento alla pianta; oltrecchè li pezzetti di pietra o di mattoni, come praticano alcuni Fioristi, fanno che la pianta resti senza alcun nutrimento, e l' acqua scoli troppo presto, non restandoci nel vaso alcuna umidità feconda, e benigna.

Ma se non si mette nel fondo del vaso

il detto letame, bisogna mettervi le dette pietruccie, altrimenti i buchi restano chiusi, e li Garofani diventan gialli, e marciscono.

E' meglio piantare il Garofano nell' Autunno senza trapiantarlo susseguentemente nella Primavera, come si fa comunemente.

Resta confermata questa sperienza della ragione. In primo luogo li Garofani devono avere una buona terra, per difenderli nell' Inverno dalli grandi incomodi apportati loro da quella stagione, principalmente dalla siccità, dovendo stare per sei mesi rinchiusi in una camera, come in una prigione, senza essere esposti all' aria, o senza essere bagnati dalla pioggia.

In secondo luogo li Garofani, possono allora meglio sopportare tutte le incostanze della Primavera, nel qual tempo si levano dalla camera d' Inverno.

In terzo luogo: allorchè si cangia alli Garofani la terra, o alla Primavera, o in qualsisia altra stagione, si dà loro una mutazione di nuttrimento, che loro può cagionare facilmente qualche malattia; aggiungendosi, che per questa mutazione illanguidiscono, scoprendo loro le radici, e languendo così, per non aver prodotte altre radici novelle, sopravengono le pioggie fredde, la gragnuola, o la brina, che cagionano loro il segno, o la gomma sopra le foglie, o che diventano gialli, o macchiatti nelle foglie, ed ancora marciscono. Al contrario essendo piantati nell' Autunno, possono resistere a tutti questi accidenti.

In quarto luogo si leva l' incomodo, dopo di avere piantato una volta il Garofano, di essere obbligato a ripiantarlo.

In quinto luogo, allorchè si mettono molte proppaggini in un sol vaso, e che una comin-

mincia a patire, questa comunica tosto la sua malattia a tutte l' altre, come una peste.

Nel sesto, ed ultimo luogo, il Garofano, per essere solo, sempre crescerà più grosso, e più bello.

E ciò non è stato solamente praticato da' Francesi, ma dalla magior parte de' curiosi di Lilla, e da tutti li Fiaminghi; e senza dubbio tutti farebbero il simile, se avessero nell' Inverno camere assai grandi, e capaci, per mettervi in gran quantità de' Garofani, che hanno. Ma se non si vuole mettere in pratica l' accenato metodo, si possono piantare tre, o quattro propaggini in un vaso solo, come si costuma in terra composta per metà di lettame secco, e marcito comune, e per metà di quello di cavallo, affine che non restino soffocate le dette propaggini, e per soccorrerle in qualche malattia, che possa loro sovrastare.

Quando si piantano le dette propaggini, bisogna aver riguardo di non piantarle troppo alte, e perciò è bene far le propaggini presso al fusto maestro quanto più sia possibile, acciocchè possino aver un piede lungo ed alto, per poterle piantare alte nel vaso, senza averle da cacciare con il cuneo nella terra, poichè essendo piantate bisognerà empire il vaso di puro letame di cavallo secco, quanto più sarà secco, sarà sempre migliore, non dovendo essere nella terra preparata, come si è detto, oltre le radici.

Il costume di mettere questo letame di cavallo secco sopra de' vasi è una delle migliori invenzioni, che si possa avere, per conservare li Garofani.

Primo. Perchè quando si adacqua il Garofano, sia egli piantato poco prima, o altri-

trimente, non si fano buchi nelli vasi di terra; e l' acqua s' imbeve molto più facilmente, sopra il tutto, se si serve di adacquadori di piccioli buchi, come si costuma, o che si versi l' acqua sopra un pezzo di pietra, allorchè vi è gran numero di Garofani da adacquare.

Secondo. Questo letame secco di cavallo impedisce che non si faccia una crostata sopra la terra per li frequenti inaffiamenti, o per gran pioggie.

Terzo. Perchè questo letame fa che il vaso conservi una certa umidità, che fa molto bene al Garofano nel tempo de' gran caldi.

Quarto. Perchè la pioggia, o l' acqua, con cui si adacqua, ne tira la grassa, e la sostanza, che rende continuamente la terra propria a nutrire il Garofano.

Quinto. Questo letame conserva meglio la pianta nell' Inverno, ed impedisce, che la pianta, che è rinchiusa nella camera d' Inverno non si ammuffisca sì facilmente. Intanto ognuno può fare, come stimerà più a proposito.

Per il tempo, nel quale devonsi piantare le propaggini, se n' è già parlato di sopra, non dovendosi fare tanto per tempo, acciocchè non siamo sforzati a piantarle sì tosto, per impedire che elle non producano così presto la canna, e perciò bisogna piantarle più tardi che sia possibile, come sarebbe a dire circa al principio di Ottobre, qual' è senza dubbio il tempo più proprio, poichè allora si sono fortificate per la pioggia, ed il cangiamento della terra impedisce che non ascendano in canne, giacchè allora produrrebbero la canna avanti l' Inverno; e perciò bisogna ripiantarle due

o tre

o tre volte, per impedire loro questo anticipato avvanzamento, poichè bisogna procurare solamente che si fortifichino.

Le propaggini essendo ripiantate, vogliono essere adacquate con moderazione, e messe al coperto dal Sole, e perciò bisogna umetare moderatamente il Garofano subito che sarà ripiantato, e fare così tutti li giorni, quando non piova, e lasciarlo stare all' ombra dieci, o dodici giorni: ed avendo preso forza, metterlo al Sole alla metà di Ottobre finattantochè venga il tempo per riporlo nella camera per l' Inverno.

CAPITOLO V.

Quando bisogna mettere li Garofani nella camera d' Inverno.

102. LI Garofani essendo stati così piantati, ed esposti, non vi resta a far altro, che perservarli diligentemente dalle grandi pioggie, e dal gello.

Primo. Le pioggie, che sopravengono verso l' Autunno, sendo fredde, fanno venire le macchie sopra le foglie de' Garofani, che spesse volte li cagionano loro la morte.

Queste macchie di colore di ruggine, o di carbone, sono come una specie di peste, anzi queste sono di diversi colori: alcune sono nere, altre rossigne, ed altre tirano al gregio, ma di qualsivoglia colore, che elle sieno sono sempre dannosissime al Garofano.

Il rimedio unico contro questa infezione è nettare con un coltello, o forbicetta le foglie infette, per impedire che questa cancrena stendendosi non penetri fino dentro della pianta.

Per

Per impedire che li Garofani non ſieno infetti da queſto mal contagioſo, biſogna alla fine di Ottobre, o al più tardi al principio di Novembre tenerli ben ſecchi; perocchè ſieno all'aria aperta.

Secondo. Biſogna li Garofani metterli al coperto, per guardarli da' grandi, e forti geli, ma un poco di gelo non può far loro nocumenno, anzi più farà loro bene.

Si giudica che ſa brina non li ſia dannoſa, non dovendoſi portare il Garofano in camera, ſe non quando ſi vede, che il gelo poſſa continuare.

CAPITOLO VI.

In qual modo li Garofani debbano eſſere cuſtoditi nella camera d'Inverno.

103. E'Neceſſario avere cura, che la camera, dove nell'Inverno ſi devono porre li Garofani, ſia fatta in tal forma, che vi poſſa entrare facilmente l'aria quando ſi voglia, ed impedire, che non entri nel tempo del gran gelo.

Il luogo ſopra il tutto deve eſſere ſecco, imperocchè ſe la terra è umida nel vaſo, il Garofano non mancherà di ammuffire, e di corromperſi.

Non biſogna mettere il fuoco preſſo alli Garofani, perchè quello li fa ſeccare, e ſe non li fa ſeccare del tutto, gl' infievoliſce sì fortemente, che perdono il loro colore, e li fa divenire gialli; cagiona il ſegno ſopra le foglie, che ſi addimanda il fuoco, chè una malattia incurabile, e molti altri accidenti ſiniſtiri.

Se li Garofani ſono ſtati un poco induriti nell'Autunno per qualche poco di gelo,

lo, potranno resistere con maggior facilità alli freddi più rigorosi, e se restano languenti, durando lo scioglimento del gelo, riprenderanno però il loro primo vigore, perchè non bisogna attendere, che il Garofano abbia l'istessa disposizione, l'istesso verde, e l'istessa sanità, per così dire, come aveva avanti che fosse stato messo nella camera d'Inverno. Se si vede che il suo verde impallidisca, e che le sue foglie biancheggiano, e diventano molli, tutti questi segni d'indisposizione non presagiscono la morte, giacchè una piacevole pioggia di Primavera li ristabilisce perfettamente, e perciò non devesi temere per li detti accidenti.

Non bisogna adacquare li Garofani se non per necessità, mentre sono nella camera d'Inverno, e differire più che si può l'adacquarli.

Primo. Perchè la grande umidita, che si ritroverà nel vaso, li potrà far marcire.

Secondo. Perchè si farà alzare la canna al Garofano prima del suo tempo.

Terzo. Perchè il freddo, ed il gelo farebbe maggior presa sopra il medesimo.

Però non bisogna privarlo affatto di acqua, se ne ha di bisogno, acciocchè non secchi, e non s'inlanguidisca, ma però dandogli l'acqua bisogna farlo con prudenza, e moderazione nella forma seguente.

Bisogna mettere li vasi uno dopo l'altro ne'catini, o secchiette, e versarvi l'acqua, che sia stata esposta al Sole; e lasciar tirare l'acqua al vaso, ed acciocchè l'acqua non pregiudichi nè alle foglie, nè alla pianta, bisogna avere cura, che l'acqua non venga sopra del vaso, acciocchè non ammuffisca la pianta.

Basta

Basta che la radice sia refrigerata per fortificare la pianta, il che subito si conoscerà dalle foglie rinfrancate; avvertendo di fare ciò in tempo, che non geli, altrimente bisognerà aspettare sino all'ultimo.

Avanti di esporre all'aria aperta il Garofano, bisogna levargli tutte le foglie secche, poichè quelle subito tirano tutta la umidità, e fanno marcire la pianta, cosa che si deve molto temere durando l'Inverno.

CAPITOLO VII.

Quando si debbano levare li Garofani dalla camera d'Inverno.

104. CIò non deve essere nè troppo presto, nè troppo tardi: l'uno, e l'altro è pernicio; imperocchè quello, che vorrà farlo nel mese di Febbraro, correrà rischio di perdere i Garofani per il rigore del freddo, e per il gelo, che qualche volta allora sopraviene, come ancora per la neve, gragnuola, e per le pioggie fredde, e quello, che vorrà aspettare sino al mese di Aprile, farà male ancora, perchè il Garofano languirà nella sua prigione, è produrrà la canna senza profitto.

Il vero tempo adunque sarà verso la metà di Quaresima, quandocchè non geli, non nevichi, nè brini punto. Ma quando l'Inverno sia dolce, e che l'aria non sia tanto cruda, e piccante, si può fare prima; parlandosi quì solamente di quello, che si deve fare ordinariamente; dovendosi avere cura di preservare allora il Garofano da' raggi del Sole.

Primo. Perchè li Garofani essendo stati per

per lungo tempo rinchiusi, sono teneri, e perciò diverrebbero sì fiacchi, e deboli, che appena potrebbero ristabilirsi.

Secondo. Perchè li Garofani non devono essere trattati più crudelmente che le altre piante, che sono state rinciuse nel tempo d'Inverno, e che non vogliono giammai avere il Sole, allorchè si levano dalla camera d'Inverno, e si mettono all'aria.

Terzo. Perchè l'ombra giova molto a tutte le piante.

Quarto. Perchè il Sole di Marzo è qualche volta sì caldo, e piccante, che disecca la terra, e fa marcire la pianta.

Bisogna adunque o in una maniera, o nell' altra mettere li Garofani al coperto; difendendoli dalle pioggie fredde, e dalla gragnuola, e dalli venti estremamente piccanti del Mese di Marzo, ed essendo stati esposti all'ombra per otto, o dieci giorni, devono allora, non essendo stati piantati in Autunno in terra, nella quale devono stare tutto l'anno, essere ripiantati, come abbiamo detto di sopra, ed essendo ripiantati devono stare ancora all'ombra per otto giorni, mentre quelli, che sono stati piantati nell'Autunno restano, esposti al Sole.

CAPITOLO VIII.

Qual luogo, quale aspetto, e quale situazione si deve dare alli Garofani.

105. CIò resta appoggiato sopra la sperienza, mentre il Garofano non vuole nè troppo, nè poco Sole, ma mediocre.

Il troppo Sole lo disecca, e lo rende magro di maniera tale, che non può crescere se non

ſe non coll'adacquarlo frequentemente : al contrario il poco Sole lo fa diventar giallo , gli ritarda il ſuo fiore , che reſta in queſta forma piccioliſſimo.

Per ciò, che tocca al luogo . Primo . La grand'aria è buona al Garofano, e ſi vede una grande differenza tra quelli , che ſono allevati ne' Giardini di Villa , e quelli, che ſono coltivati in Città , poichè li primi ſono più groſſi, e più larghi , ma non ſono perciò ſempre più belli .

Secondo. Diventano più groſſi , più larghi , e più belli nè' paeſi baſſi , che ne' paeſi alti, e ne' paeſi caldi, come inſegna la ſperienza.

Il miglior Sole per il Garofano è quello della mattina ſino alle undici ore , cioè ſotto il mezzodì , o quello di tre ore dopo mezzo giorno , perchè allora il calore del Sole non è sì ardente, ma quello della mattina è ſempre migliore.

Primo. Perchè il Garofano eſſendo ſtato adacquato alla ſera, non reſta lungo tempo nella ſua umidità.

Secondo . Perchè il Sole della mattina viſibilmente giova a tutte le piante , e principalmenre al Garofano.

Terzo. Perchè il Sole della ſera conſerva ancora qualche avanzo del gran caldo del mezzo giorno, avendo riſcaldato l' aria, e la terra.

Quarto. Perchè il Garofano nella notte è ſtato rinfreſcato per la rugiada , e per l' adacquamento, e così è buoniſſimo , che ſia riſcaldato da' primi raggii del Sole , che ſono più dolci, e più benigni.

Non biſogna mai mettere il vaſo de' Garofani preſſo a' muri per molte ragioni .

Prima . Perchè il Garofano non avendo aria tutto all' intorno, non potrà mai produr-

durre, nè maturare le ſue propaggini, ma ſolamente da una parte, o pure ſe le produrrà, ſaranno deboli, e ſoffocate per mancanza di aria.

Secondo. Perchè la riverberazione del Sole, che viene dal muro, e dà ſopra il Garofano, lo danneggia viſibilmente, e lo fa ſeccare per il calore violento.

Terzo. Queſta ſituazione cagiona diverſe malattie al Garofano, principalmente il ſegno ſopra le foglie.

Quarto. Con maggior facilità gl' inſetti infeſteranno il Garofano in tal ſito, ſervendoſi della muraglia, come di ſcala per portarſi ſopra la pianta, ſtando pure di giorno naſcoſti ne' buchi della detta muraglia per ſaltar fuori alla notte per ruinarla, e diſtruggerla.

Biſogna dunque che il Garofano ſia poſto in luogo ſpazioſo più che ſia poſſibile, o almeno che abbia aria ſufficientemente, come ancora il Sole della mattina, e della ſera, acciocchè poſſa riceverlo da tutte le parti, dandogliſi quello, che gli poſſa biſognare per il ſuo mantenimento.

CAPITOLO IX.

Come biſogna adacquare li Garofani.

106. IL vaſo dee eſſere eguale nella ſua ſituazione, non pendendo più da una parte, che dall' altra, acciocchè l' acqua poſſa ſtenderſi egualmente ſopra il vaſo, non ſcolando di ſopra del medeſimo, e di queſto biſogna averne cura particolare per tre ragioni. Prima, perchè la pianta potrebbe eſſere priva della ſua neceſſaria umidità. Seconda, perchè biſognerebbe

ada-

adacquare due volte, se si vuole conservare la pianta. Terza, perchè la grassa, o il letame, che è sopra del vaso, casca con l' acqua, e così non resta profittevole alla pianta.

Se la terra del vaso è seccata, e per la siccita si sia distaccata dal vaso, lasciando il voto frà il vaso, e la terra, bisogna riempire questo voto con la detta terra, aggiustandolo come prima, cioè con la medesima terra, che è nel vaso, poichè se non si otturasse questo voto, l' acqua scolerebbe senza apportare utile alla pianta.

Bisogna che l' acqua sia stata un giorno esposta al Sole, acciocchè sia riscaldata, come bisogna, con l' ardore de' suoi raggi.

L' acqua de' fonti, se si può avere, è assai buona, perchè è leggiera, ed ha sentito per lungo tempo i raggi del Sole.

L' acqua de' pozzi subito cavata è troppo fredda, e cagiona al Garofano il segno bianco sopra la foglia, o la putrefazione.

L' acqua fangosa, o l' acqua puzzolente sono assai dannose al Garofano.

L' acque minerali pure sono precipitose, e non sono buone, che per certe malattie.

L' acqua riscaldata al fuoco è parimente perniciosissima al Garofano tanto nell' Inverno, quanto nella Estate, ritenendo questa sempre qualche mala qualità del fuoco nociva al Garofano.

La migliore acqua per il Garofano si è la piovana, o quella di fosso chiara, allorchè è restata per un giorno al Sole.

Bisogna adacquare il Garofano con prudenza, e secondo il suo bisogno: allorchè si vede la terra secca, si dee adacquare tutti li giorni senza mancare, per tenerlo sempre in umidità eguale.

Bi-

Bisogna ancora edacquare il Garofano nel tempo convenevole, cioè alla sera verso il cadere del Sole, poichè se si adacquerà ne' più grandi ardori del Sole, le sue foglie prenderanno delle macchie, e la sua canna seccherà del tutto.

Nell' adacquare il Garofano bisogna guardarsi dal bagnare le sue foglie più che sia possibile, ma nè anche per questo bisogna turbarsi, quando ancora si toccassero con l' acqua le sue foglie, poichè il male non è così visibile, nè così nocivo, nè tanto grande.

Quindi alcuni si servono de'catini, o grandi secchj, per immergere in quelli il vaso, ed in tal modo adacquare il Garofano senza punto bagnarli le foglie, avvertendo però di non dargli acqua soverchia, nè anche adacquarlo, quando di già fosse bastantemente inumidito dall' acqua piovana.

Essendosi queste cose in tal forma considerate, non si potrà, che difficilmente approvare la mistura dell' acqua, tale quale è l' acqua mischiata con lo sterco di Piccione, o del legno, che serve tingere, o dello sterco di cavallo, o di quello di vacca.

Primo. Perchè lo sterco di piccione è assai caldo per il Garofano, facendogli venire il segno sopra le foglie, o il cancro.

Secondo. Il legno per tingere non può contribuire all' avvanzamento del Garofano.

Terzo. Lo sterco di cavallo dà all' acqua un calore eccessivo, che non può esser buono, che per certe piante, le quali non possono crescere se non difficilmente, ed il Garofano non ricerca se non un calore naturale.

Quarto. L' acqua con entro lo sterco di vacca non è favorevole al Garofano, se non

se

se gli dà rare volte, e con prudenza, e questo si farà due, o tre volte prudentemente, perchè bisogna prendere lo sterco di vacca fresco quanto sia possibile, e sopra il tutto non adacquare il Garofano, se non nella gran siccità della Estate, per le ragioni seguenti.

In primo luogo, perchè lo sterco di vacca è troppo freddo per il Garofano.

In secondo luogo questo conserverebbe troppo lungo tempo l' umidità al Garofano.

In terzo luogo, questo farebbe una specie di ammuffamento verde sopra il vaso, il quale col tempo potrebbe cagionare putrefazione al garofano

In quarto luogo, questo darebbe troppo grassa al garofano.

In quinto luogo, quest' acqua non è buona che per dare qualche rinfrescamento al Garofano.

Quello che vorrà adunque servirsi dell' acqua mescolata con lo sterco di vacca per adacquare il Garofano ne' gran caldi della Estate, farà molto bene, purchè non sia se non due, o tre volte in una Estate.

CAPITOLO X.

Come bisogna coltivare li Garofani per far loro a misura produrre l' asta del fiore.

207. LA bacchettina per sostenere il Garofano deve essere di altezza di quattro, o cinque piedi, restando ficcata circa un ditto al traverso lontana dalla pianta, acciocchè non restino feritte le radici del medesimo, ed a misura che cresce la canna, bisogna attaccarla alla bacchettina destinata a sostenere la canna maestra

Quan-

Quando la pianta comincia ad alzare le canne, bisogna levare quelle, che si stimeranno necessarie ad essere levate, e fare un secondo nodo vicino alla pianta per due ragioni. Prima, acciocchè la pianta possa produrre nuovi germi; Secondo, perchè questo fa un gran bene alla canna maestra, poichè diventa più grossa, avendo così maggiore alimento, facendo ancora più grosso il fiore, levandole qualche canna, che la renderebbe debole, di maniera che il suo fiore non verebbe nè sì grosso, nè sì largo.

Allorchè il Garofano comincia a produrre il suo bottone, bisogna leggiermente con un pezzetto di pietra rimovere la terra del vaso tutt' all' intorno alla misura di due dita sotto, avvertendo di non profondarsi tanto, acciocchè non si tocchino le radici, e ciò si fa per ajutare visibilmente a fortificare la pianta, rendendo il suo fiore più grosso, e più largo.

Primo. Perchè si dà maggior forza alle radici, restando come rinserrate per la durezza della terra.

Secondo. Rende la terra più leggiera.

Terzo. Si dà maggior alimento alla terra.

Quarto. Acciocchè la pianta produca più tosto il suo bottone, facendogli prendere al fine una bella forma.

E siccome in muoversi la terra tutt' all' intorno del vaso, come si è detto, il letame vecchio, e secco di cavallo, che era sopra il vaso, si è mischiato con la terra, bisogna rimettere dell' istesso letame sopra del vaso, ed adacquarlo, acciocchè non sia levato dal vento, restando in tal forma unito con la terra nel detto vaso, e se la terra per l' adacquamento, e per la pioggia

si è diminuta nel vaso, bisogna riempire il vaso dell' istessa terra, come si è riempiuto quando vi si piantò il Garofano.

CAPITOLO XI.

Quando, ed in qual modo si debbano levare al Garofano li bottoncini superflui.

108. INvano si cerca se si ha della pena per ben coltivare il Garofano, e fargli fare un bel fiore, quando se gliene lasciano molti bottoni, e invano si spera di averne soddisfacimento, quando se gliene lasciano pochi, poichè da una parte levandone molti, li bottoni, che resteranno, creperanno, e lasciandone troppo, li fiori resteranno piccioli, e però sì in questa, come in ogni altra cosa, bisogna aver l' occhio alla mediocrità.

Primo. Non bisogna lasciare molti bottoni, poichè inacchiscono l' asta maestra di tal sorte, che il suo fiore non può essere grosso, nè bello come dovrebbe. Quelli, che lasciano alle canne tanto al basso, come nell' alto tutti li bottoni, possono facilmente vedere l' alterazione delli loro fiori; quelli che lasciano poi due bottoni sopra il medesimo fusto, s' ingannano ancora, poichè questi due bottoni si levano il nutrimento vicendevolmente per la loro vicinanza: come ancora quelli, che lasciano due code sopra il medesimo nodo, per le ragioni dette di sopra, dovendosi perciò sempre amare più di avere un bel Garofano, che di averne molti ordinarj.

Secondo. Non bisogna punto levarne troppo, imperocchè ciò sarebbe un alterare il fiore maestro, così levandone molti, si leva

con

con ciò troppo del ſuo ſucchio, con che è un obbligarlo a crepare, come ancora laſciandovi molti bottoni. Quelli però, che laſciano nella canna maeſtra uno, o due bottoni, ſi mettono a pericolo di perdere il frutto, del loro travaglio, e di vedere ſvanire le loro ſperanze; poichè oltre gli accidenti, per li quali il fiore può reſtare diſtrutto, è molto difficile d' impedire, che il bottone maeſtro non crepi intieramente per il troppo gran nutrimento, non eſſendo ragionevole privarſi de' belli fiori, quando queſti non pregiudichino al bottone maeſtro.

Vi ſono per tanto alcuni Garofani, a' quali ſarà bene non laſciare che due bottoni, ma tali Garofani non ſono che pochi, e perciò non fanno eſempio accertato.

Il meglio è levare tutti li bottoni, che ſono nel primo, e ſecondo nodo della canna più proſſima al piede, abbenchè reſtino ivi quattro nodi, che producono tutti li bottoni, che ſono troppo vicini al bottone maeſtro, e non laſciare, che un bottone ſolo per ciaſcun ramo; ed è ben fatto levare li bottoni, che ſono troppo vicini al bottone maeſtro, perchè quelli lo privano del ſugo.

Biſogna adunque laſciare ſopra ciaſcuna canna ſolamente quattro bottoni, e allora laſciarne un maggior numero, quando il Garofano non foſſe molto ſoggetto a crepare, o che non diventaſſe troppo picciolo, come meglio può inſegnare la ſperienza.

CAPITOLO XII.

Come biſogna difendere li Garofani dagli animali inſetti, che li danneggiano.

109. TRe ſorti d' inſetti cercano diſtruggere il Garofano, cioè il Pidocchio verde, o ſia Puntaruolo, la Ruca verde, e le Forbicette.

Il Pidocchio verde ſolo non può fare alcun male al Garofano; poichè è sì picciolo, e sì facile a prenderſi, che non può levare molto di nutrimento alla pianta, ma queſto picciolo animale ſi moltiplica facilmente ed attaccatoſi alla pianta, le leva il ſuo ſugo. E non ſolamente ſe ne trova una gran quantità ſopra della pianta, ma ſi appiattano ancora ſotto le foglie di giorno, per gettarſi di notte ſopra la pianta e diſtruggerla: coſa, che leva alla medeſima il ſuo ſugo, ed impediſce che non creſce con profitto.

Per diſtruggere li detti inſetti, o ſiano Pidocchi verdi, ſi fa facilmente, ſchiacciandoli con le dita, non avendo niente di velenoſo, eſſendo queſto l' unico mezzo per eſtirparli, poichè nè il Sole, nè le pioggie nè l' acqua li poſſono far morire; e per fare ciò in una volta ſola, baſta levarli dal Sole, che ſi trovanno tutti inſieme ſotto le foglie del Garofano, ed in un pizzico ſolo, o due ſe ne poſſono diſtruggere mille. Si trova, che più di ſovente attaccano li Garofani di color violato, e li più dilicati.

La Ruca verde fa maggior danno, ed attacca il Garofano più rozzamente, poichè non ſolamente ſucchia il ſugo, ma ancora rode, e taglia le canne. Queſta ha per coſtume

ſtume nel giorno di cacciarſi ſotto il cordone del vaſo, laſciando ordinariamente dopo di ſe una ſpecie di ſchiuma bianca preſſo de' nodi del Garofano, ſegno evidente, che vi ha la detta Ruca verde per cercarla. Qualche volta ancora queſta naſcoſta ſi ritrova nella detta ſchiuma, che ſi deve ſempre diligentemente levare, acciocchè non ſe ne ammucchi qualche altra.

Le Forbicete ſono gl' inimici mortali, e dichiaratti del Garofano, perchè lo attaccano da tutte le parti nella ſua canna, nel ſuo fiore, nella canna rodendole tutt' all' intorno la ſcorza, nel bottone facendogli apertura avanti che il fiore ne ſia ſortito, e nel fiore, tagliando la radice delle ſue foglie, e sfigurandolo intieramente.

Per prevenire i mali, che queſti inſetti fanno al Garofano, biſogna tener netti li cavalletti, ſopra li quali ſono poſate le tavole, che ſoſtengono il vaſo, nè laſciarvi erbe cattive, nelle quali ſi potrebbero naſcondere, e ſe per mala ſorte non ſi poteſſero diſtruggere tutti, biſogna levare il vaſo da quel ſito, per iſcoprire il luogo, dove ſi naſcondono, e per farli morire.

CAPITOLO XIII.

Come ſi deve ajutare il Garofano per farlo fiorire.

110. QUando ſi vede, che il bottone del Garofano è ugualmente groſſo, e lungo, ſi dee aſpettare un bel fiore, e per ciò non biſogna prenderſi cura di toccarlo, non avendo allora biſogno della mano del Fioriſta: ma al contrario vedendoſi il bottone groſſo, e corto, allora infalibilmen-

te creperà, come pure se fosse in ogni parte disuguale tanto nella grossezza, come nella larghezza.

Per oviare a tutti gli accidenti, che possono succedere, bisogna provvedersi di grossi fili, o di cordella verde, o di qualche altra cosa, e legare il bottone nel mezzo, o un poco più appresso della sua apertura, senza stringere troppo, perchè così facendo s' impedirebbe che il fiore non pottrebbe fiorire, o crepperebbe più facilmente. Dopo che così si è provveduto, bisogna con una spilla apprirlo tutto all' intorno, ugualmente fino al detto filo, o cordella, per lasciar sortire il fiore, e per fare che sorta bello, ed intiero.

Vi sono de' curiosi, che pongono il Garofano all' ombra nel tempo, che il fiore comincia a sortire dal bottone, non curando punto, che questo sia aperto, credendo che il fiore sarà facilmente più bello: ed abbenchè ciò non sia cattivo, che spesso abbia prodotti buonissimi effetti, fa però languire i germoglj, stando tanto tempo all' ombra: e restando nel suo luogo, dove sono stati messi, fioriscono al suo tempo, il loro tronco diventa più bello, e più netto, e i germoglj non patiscono; però ogn' uno faccia come gli piace, e come stima meglio.

Quando il Garofano è intieramente apperto, e fiorito, e si vede, che le sue foglie non sieno ben disposte, senza ordine, e non ben colorite, allora il Fiorista può soccorrerle, disponendole con le sue mani ben nette, e pulite, ed aggiustandole, acciocchè ognuna stia al suo luogo, e nel suo ordine, dando maggior larghezza al fiore, piegando le estremità della scorza del ottone, per dare facilità al fiore di stendersi,

dersi, ed appoggiarsi alla detta scorza. Così riuscendo per l' ordinario benissimo contro quello, che alcuni dicono, che li Garofani si dovrebbero lasciare nel loro stato naturale, senza usar loro diligenza alcuna, come se fosse cosa mal fatta il correggere gli errori della natura, e concorrere ad ajutarla colla mano.

Vi sono de' Garofani, che avendo le foglie grandemente tenere, e dilicate, le rinversano, è perciò vengono a crepare, e con ciò si perderebbe la bellezza de' rarissimi Garofani, se non si sostenessero le foglie de' loro fiori con un cartoncello tondo, ed un poco più picciolo del fiore, il quale non comparendo gli darà una bellezza, ed una larghezza maravigliosa, potendosi ciò fare a' Garofani, che sogliono crepare.

CAPITOLO XIV.

In quale luogo debba essere posto il Garofano quando è fiorito, e come bisogna difenderlo dalle Forbicette, e dalle Formiche.

III. LA pioggia, il Sole, ed il grande inaffiamento, le Forbicette, e le Formiche danneggiano il Garofano, quando ha il fiore fiorito, e lo fanno appassire.

La pioggia, che casca sopra il fiore, lo macchia, lo corrompe, e lo fa appassire in un momento.

Il Sole non gli fa minor male, poichè gli disecca talmente la terra, che egli viene ad illanguidire.

Il grande inaffiamento lo fa passare in poco di tempo, sopra il tutto allora quando è sul fine.

La Formica rode il fiore, e fa de' buchi nelle sue foglie.

Le Forbicette sono più crudeli nemici, divorano il fiore, o almeno tagliano le foglie fino alla radice, talmente che cascano, e non resta che il nudo fusto.

Per preservare il fiore da tutti questi accidenti, bisogna fare che il Sole, o li suoi più grandi ardori non giungano a fargli danno, e quando li Garofani staranno un' ora solamente esposti al Sole o della mattina, o della sera, si manteranno lungamente in buon essere.

Oltre di ciò bisogna tener lontani da' muri li Garofani, tre, o quattro palmi per impedire, che le Forbicette, e le Formiche non possano montarvi; potendo questi piccioli animaletti anche montarvi per mezzo de' piedi de' cavalletti, e perciò questi devono essere piantati in certe scudelline di legno, che sempre a questo effetto si devono tenere piene d' acqua.

Si può ancora prendere del vischio mischiato, e cotto con oglio di lucerna, e stenderlo sopra di una carta pecora, o sopra una picciola tavoletta della larghezza di uno, o due dita, e fasciarne i piedi de' cavalletti, rinovandosi di tempo in tempo il detto vischio, a cui resteranno attaccati detti animaletti.

Ma se per accidente questi piccioli animaletti fossero già montati sopra li cavalletti, o che ivi fossero volati, come si dice, che le Forbicette possano volare, avendo certamente le ale; bisogna mettere una bacchettina alta sopra il Garofano con attaccati in cima piccioli cornetti di carta, o delle corna di Montone, o di Vacca, dove vi sia un poco di stoppa, o di lana, e fa-

e facendo alla mattina la ronda, ſe ne prenderà in gran numero.

Il miglior mezzo per prendere le Formiche è fare, come ſi pratica con le ſpalliere, e vaſi di Cedri, cioè con mettere quà, e là piccioli boccietti di vetro, o ſcudelle di terra con entro acqua melata, dove facilmente ſi attuffano, e reſtano annegate; ſei, o ſette di queſti vaſi poſſono apportare un grande utile a' Garofani.

L' inaffiamento ſi dee fare con moderazione. Allorchè il Garofano è fiorito, non biſogna adacquarlo ſe non tanto che baſta, per mantenere, e conſervare i germoglj, o le propaggini, poichè il Garofano fiorito non ha di biſogno di acqua, eſſendo ſolamente neſceſſaria per i detti germoglj, affinchè creſcano.

Ma dopo che li primi fiori ſono paſſati, biſogna dare al Garofano maggior acqua, e rimetterlo al Sole nel ſuo primo luogo; affinchè la grana poſſa maturare, per farne la ſemenza.

CAPITOLO XV.

Della ſemenza del Garofano, e del tempo, in cui biſogna ſeminarla.

ABenchè paja, che tutto ciò, che voglio dire, a tutti ſia noto, tutta volta come vi ſono da oſſervaſi in queſto molte coſe, ho ſtimato bene ancora ſopra di queſto fare un capitolo a parte.

Biſogna prenderſi cura, portandoſi il Garofano dall' ombra al Sole, di non eſporre il vaſo a' grandi ardori del medeſimo Sole, abbenchè paja proprio, per maturare

la semenza del Garofano. Primo, perchè la boccia della semenza seccherebbe; Secondo, perchè la pianta prenderebbe nelle foglie il segno bianco, o il cancro, sortendo dall' aria fresca, ed essendo esposta a' grandi calori dell Sole. Bisogna adunque usare moderazione, e contentarsi di mettere la pianta nell' istesso luogo, dove era, quando cresceva (se ciò non fosse per propagginarla nel tempo, che sta all' ombra, che sarebbe ben fatto) lasciandovela per cinque, o sei giorni al più.

Avendo così esposto il vaso del Garofano in quel luogo fino a'otto, o dieci di Settembre, bisogna esporlo al Sole del mezzo giorno, ed adacquarlo frequentemente per obbligarlo a far la semenza più facilmente, poichè la grand' aria, il Sole, e l' acqua devono ajutarlo a produrre la sua semenza, e maturarla. Li Garofani, che al contrario si tengono al coperto, e rinserati, mai faranno, nè produrrano la semenza.

Per trattenere, e conservare la grana formata nella boccia, o calice del fiore, bisogna questa difendere quanto sia possibile, dalle pioggie frequenti, altrimente ella marcirà, poichè essendo questa boccia come una picciola tazzetta ritiene l' acqua, che penetrando fino alla semenza la fa marcire.

Per avere la semenza, bisogna fare la scelta fra li Garofani di quelli, che sono più fecondi, e che portano la semenza più volentieri, per averne maggior cura nel tempo, in cui ella si forma, e per farla maturare, imperocchè non tutti li Garofani producono la semenza, o almeno alcuni la portano più facilmente, e più abbondantemente degli altri.

La semenza è perfettamente matura alla fine

fine di Settembre, o nel principio di Ottobre, e qualche volta più tardi, secondo le stagioni.

Dopo che si è raccolta, ed ammassata la semenza, bisogna conservare ciascuna specie in carte separate con scrivervi sopra il nome di ciascuna, dopo di averla lasciata seccare bastantemente di tal modo, che non possa ammuffirsi per l' umidità, e che non si guasti punto Bisogna pure seminarla nell' istessa forma, cioè ciascuna a parte, per sapere quello, che ciascuna specie produce, o come ella può degenerare.

Alcuni seminano queste, semenze nell' Autunno, altri nella Primavera; onde si dubita, che li primi in ciò errino, se non è che questi sperano vedere il fiore nel primo anno, ma non avendo avuta la grana debbito riposo, pare perciò non avere bastante forza, per produrre un bello stelo, il quale languirà durando tutto l' Inverno, o che non produrrà un fiore degno di essere considerato di stima.

La semenza adunque ha bisogno di riposo come si vede ne' più belli Anemoni, che essendo governati un anno avanti piantarli, producono fiori molto belli, più grossi, e più larghi, che se fossero stati piantati di anno in anno.

Quelli, che seminano la detta semenza de Garofani nella Primavera, lo fanno in Marzo, o in Aprile; ma è meglio seminarla nella fine di Aprile nel Plenilunio.

Questa bisogna seminarla nella medesima terra dove si piantano li Garofani, e quando si è seminata, bisogna adacquarla abbondantemente, ed esporla al Sole per farla nascere.

Si trapiantano le piante de' Garofani ordinariamente in Luglio, o al principio di A-

 gosto

gosto dopo la prima pioggia, che viene à cadere, guardandosi di non fare ciò in tempo secco, mentre l' adacquamento non può dare alla pianta quello, che le bisogna, come fa la pioggia, mettendosi all' ombra per sette, o otto giorni, dandole vigore la umidità, che è nella terra, potendosi facilmente conservarle, adacquandole nel tempo, che fa di bisogno, fino e tanto che le piante abbiano presa radice bastantemente; attendendosi il tempo, che devono fiorire, per vedere se corrispondono sì, o nò alla diligenza usata nella loro cultura.

CAPITOLO XVI.

Delle malattie de' Garofani.

113. NOn è necessario discorrere in questo Capitolo diffusamente delle malattie de' Garofani, essendosene parlato in questo Trattato in diversi luoghi, dove è stato a proposito.

Le malattie più ordinarie de' Garofani sono il segno bianco nelle foglie, il marciume, il giallo, ed il colore, o sia rugine.

Il bianco è una specie di macchia bianca, che viene sopra le foglie de' Garofani, e che passa come una peste fino al cuore di quelli, sino a tanto che la pianta muore. Qualunque diligenza, che si possa usare tagliando le foglie, il veleno è sempre mortale, abbenchè non si mostri, che sopra la estremità delle foglie; cagiona nientedimeno la destruzione della pianta, che se nel principio è entrato nel cuore della pianta, ciò fa conoscere a' curiosi, che il male è di dentro della pianta, e della sua radice, che subito si comunica alla medesima pianta;

La cagione di queſto male viene dalla troppa ſiccità, da una cattiva eſpoſizione del Garofano, dall' innaffiamento, dalle groſſe pioggie, e da altri accidenti, de' quali ſe n' è parlato, e ſarebbe un perdere inutilmente il tempo a pretendere di guarire da queſta malattia il Garofano, perchè è incurabile.

Vi ſono pure tanti Fioriſti, che cercano di guarire queſta malattia, adacquando li Garofani con acqua miſchiata con ſterco di Piccione, credendo, che queſto male ſia cagionato per il troppo freddo: altri ſtemprano nell' acqua il ſterco di vacca, credendo che queſto male ſia cagionato per il troppo calore; ma tutto queſto è operare in vano, poichè li detti rimedj ſino al giorno d' oggi non ſono ſtati molto giovevoli

Il più gran ſegreto per difendere li Garofani dagli accidenti, che poſſono cagionare queſte malattie, delle quali ſe n' è parlato in diverſi luoghi, ſopra il tutto ſi è il guardarli dalle notti fredde, e da' temporali, ed in fatti queſta malattia attacca li Garofani più ſovente nella Primavera, e Autunno; rare volte nella Eſtate, maſſimamente ſul fine, e quando reſtano privi de' inaffiamenti neceſſarj.

Il ſecondo rimedio è di dare a' Garofani una grand' aria; poichè ſi eſperimenta che i Garofani, che ſi tengono all' aria aperta, non ſono così ſoggetti a queſto bianco.

Il terzo rimedio è di contentarſi di adacquarli abbondantemente, e frequentemente, e laſciarli guarire da loro ſteſſi; mentre non biſogna fare gran ſondamento ſopra queſti rimedj, non perdendo però affatto la ſperanza, come fanno quelli, che ſubito gli ſterpa-

no, e li gettan via; ma bisogna avere pazienza, e vedere, se la macchia bianca comincia a prendere colore rosso, nel qual tempo si può sperare la guarigione de' Garofani, e credere, che questo segno bianco non fosse di tanto mala qualità.

Il quarto rimedio è di osservare quali sieno li Garofani più soggetti al segno bianco, per averne particolar cura, e difenderli da questo bianco. Gl' incarnati sono più soggetti, che gli altri, e per questa cagione bisogna dar loro una terra più leggiera, che a' violetti, ed a' rossi.

Il marciume è una specie di cancro, che rode il Garofano a poco a poco, procedendo ordinariamente per la troppa umidità della terra, o per istare troppo all' ombra, o per altre cagioni già dette di sopra.

Quando questo cancro non è ancora arrivato al cuore del Garofano, ma che sia solamente al piede della pianta, si può parimente guarire, tagliando con un coltellino fino al vivo tutto il marcio, coprendo subito la piaga, che si è fatta, con cera molle, acciocchè la umidità non penetri in nessun conto. Con questo mezzo ancora si posson salvare i germoglj, che stanno al piede della pianta, spiccandoli a buon ora, ma non si deve in quell' anno sperare un bel fiore. Se il marciume infetta qualcuno de' germi, bisogna levarlo come membro inutile, acciocchè non comunichi il suo male agli altri, o a tutta la pianta.

Il giallo, che attacca il Garofano, procede dalla umidità di una qualche acqua villana, e che si è fermata lungo tempo nel vaso, e che per la sua umidità eccessiva, e maligna ha guastata la radice della pianta

ta in forma tale, che ella languisce, e diventa gialla.

Il rimedio, che si può dare ad una pianta mezza morta, è di esporre il Garofano due ore al Sole della mattina senza adacquarlo, nè lasciarvi piovere sopra, per fino a tanto che la grande umidità, che è nel vaso, sia dissipata, e che la radice, che stava come in una cloaca di fango, sia disseccata, e per questo bisogna avere gran cura, che l' acqua non si fermi ne' vasi, poichè stando ivi fermata, si fa stagnante, e si corrompe, e diventa putrida.

Anzi sarà bene levare la pianta del vaso colla terra, e riporla in altro vaso con terra asciutta nel fondo.

Il colore, o sia ruggine, è una macchia, che viene sopra le foglie del Garofano, che penetra a poco a poco sino al cuore del medesimo, se non si tagliano diligentemente le foglie infette. Questa malattia, per l' ordinario, si manifesta nella Primavera, o nell' Autunno, cagionata per li venti, e pioggie fredde, e qualche volta per l' Inverno, umido. Li Garofani più soggetti a simile malattia, sono quelli di colore di rosa, di carne, gl' incarnati, ed i violati.

Per arrestare il progresso della detta malattia, bisogna fare due cose: o tagliar le foglie infette, o per non disfigurare la pianta, bisogna o tagliarle, o raschiarle con un coltello, per impedire che il male non passi più avanti.

CAPITOLO XVII. ED ULTIMO.

Che qualità debbano avere li Garofani belli.

114. ACciocchè li Garofani possano essere stimati belli, bisogna che sieno grossi larghi, ornati di molte foglie, rotondi, ben macchiati, e senza confusione, a riserva de' piccioli, che non devono essere in alcun credito, se non fossero di un qualche colore, che non si sia ancor veduto, nè conosciuto.

Devono essere ornati di molte foglie, rendendo somma vaghezza al Garofano il vederlo colle medesime molto elevate nel mezzo, purchè sieno ben ordinate, e sortendo semenza di questa sorte, bisogna tenerla ben cara, poichè questa produce bellissimo fiore, e conseguentemente farà grande onore a chi si diletta di fiori, e di avere Giardini riguardevoli, e di pellegrina bellezza.

TRAT-

TRATTATO PRATICO

Per ſeminare, coltivare, e preparare Tabacco in polvere, in corda, ed in medicina, colla maniera di utilmente uſarlo.

115. IN grazia di chi ſi diletta di fare Tabacco, o per proprio trattenimento, o per uſo, ho voluto aggiungere in queſto luogo le ſeguenti Oſſervazioni, fondate ſu l' eſperienza, maeſtra infallibile delle coſe.

116. L' erba chiamata Regina, ed erba Nicoziana; perocchè Giovanni Nicoziano, o Nicoſio, Miniſtro del Re di Francia Franceſco Secondo in Portogallo, la portò in Francia, e ne fece dono a Caterina de' Medici Regina di Francia; ſi dice comunemente Tabacco, dall' Iſola Tavago, copioſa di detta Erba, e ritrovata da' Spagnuoli l' Anno 1512. Di queſto ſemplice tanto uſitato tra di noi Europei, ſino al paſſare in uſanza, ſe ne ritrova di più ſpecie; latifoglio, anguſtifoglio, e medio, ma il migliore è quello, che ha le foglie lunghe, e ſtrette, detto da Veneziani Erba Spada, per la ſimilitudine, che con la Spada tiene. Si ſemina in Luna vecchia di Ottobre, come ho notato ſotto detto meſe: e ſi può ſeminare anche al principio di Gennaro, in terra graſsa, e leggiera, miſchiandoſi prima la ſemenza con detta terra. Si ſeminerà in qualche vaſo, ed appena ſi coprirà colla terra, dovendoſi tenere detto vaſo in luogo caldo, e ſpeſse volte adacquarlo con una ſcopetta, eſponendolo al Sole, in occaſione di qualche buona giornata. Si fa anche naſcere facilmente col

tene-

PIANTA DEL TABACCO.

tenere detto vaso in stalla, o ponendolo nel forno tepido, e bagnandolo frequentemente al modo suddetto. Siccome nasce con facilità, e prestezza, seminandosi la semenza così umida, e subito colta, ovvero tenendosi in infusione in latte per due o tre giorni prima di seminarla.

Dopo nato, ed arrivato ad avere tre, o quattro foglie, si rarificherà, trapiantando il più bello in altro vaso, o cassetta di terra, levandolo dalla terra con una spatoletta di legno gentilmente. Sul principio d' Aprile, e per tutto il detto mese, si ripianterà raro, in luogo ben coltivato, di buona terra, soleggiato, e riguardato dal vento, adacquandolo bene, fin che abbia bene allignato. Si dovrà tenere netto dall' erba, e zapparlo spesso, e levargli sempre la semenza, che anderà spuntando, a riserva di qualche pianta, che si vorrà tener per la semenza. Quando le foglie incomincieranno ad apparire macchiate di giallo, si leveranno via in tempo asciutto, e dopo il mezzo giorno, ponendosi l' una al contrario dell' altra, cioè punta, e fusto, fino al numero di circa cento per mucchio, in luogo ben asciutto, ed arioso, e si anderanno spesso voltando, finchè diventino quasi totalmente gialle. Quindi s' infilzeranno dette foglie con filo, e si lascieranno così appese in luogo acido. E queste prime foglie fanno Tabacco ottimo.

117. Spogliate le piante del Tabacco di queste prime foglie, si taglierà la pianta un palmo sopra terra, e dopo che avrà germogliato, si leveranno detti germogli, alla riserva di due, o tre per pianta; giunta poi la foglia di detti germoglj alla condizione delle prime foglie già dette, si anderanno cogliendo, e conservando come sopra. Onde, sicco-

ſiccome le prime foglie ſaranno colte per la metà di Agoſto , così queſte ſeconde reſteranno colte per circa alla metà di Settembre.

Germoglieranno in oltre dette piante la terza volta, ma imperfettamente , e queſte foglie ſi coglieranno col tagliare la pianta alla fine di Ottobre , e fatte in rottolo ſi laſcieranno eſpoſte a tutti li tempi ſopra un qualche pergolato, e poi fatte aſciugare , ſi metteranno in mucchio compreſſe , e ſi laſcieranno così per qualche tempo , e poi ſe ne farà polvere, e Tabacco , che rieſce inferiore aſſai al primo , ed al ſecondo. Tutte le ſuddette foglie , tanto infilzate, quanto meſſe in macero , o compreſſe , ſarà bene laſciarle circa un anno così , prima di macinarle , e farne Tabacco . E quando ſi vorrà fare in polvere la foglia infilzata , prima ſi farà ſtare alla rugiada per due , o tre notti ſerene , avvertendo di non laſciarlo bagnare dall' acqua ; e queſto ſi fa , tanto per fare loro laſciare l' odore di erba , quanto per inumidirle , e per poterle levare la coſta di mezzo , ſenza romperle . Le dette coſte ſerviranno per fare Tabacco leggiero , e facile a ricevere odore . Il Tabacco della prima raccolta rieſce ottimo ; il ſecondo buono', ed il terzo inferiore , e leggieretto come ſi è detto .

Converrà peſtare , o macinare dette foglie , ſino a ridurle in polvere impalpabile ben ſedacciata , che ſi bagna con acqua chiara, e finalmente ſe le dà la grana con ſedaccio ſtretto, o largo, ſecondo ſi deſidera detta grana ſottile, o groſſetta. Il Tabacco lavorato a queſto modo, rieſce ottimo , e ſenza odore di erba ; anzi con odore grato,

to, e ſimile al Tabacco di Spagna ſchietto. Si purga parimente il Tabacco dall' odore dell'erba col lavarlo con il liſcio.

Avvertaſi, che dopo che ſaranno ſecche le foglie infilzate, ſi potranno inumidire con la rugiada, come ſi è detto, e poi levar loro la coſta di mezzo, e farle in corda, ed in rottolo, il qual involto in canevaccio, ſi porrà in vinacci naturalmente caldi dopo levato il vino, e laſciarvelo per un giorno in circa, e poi levarlo, e farlo aſciugare all' ombra, poichè rieſce buono, e di ottimo odore.

118. Volendoſi fare Tabacco in corda per maſticare, ſi piglieranno Tamariſchi ſpolpati, e peſti, Prune ſcarnade di Provenza ſpolpate, Zenzero ben peſto, Pepe lungo, ed Euforbio, ed in queſta compoſizione ſi mette il Tabacco fatto in corda, come ſopra, e vi ſi laſcia ſinchè la ſuddetta concia abbia penetrato tutto il Tabacco. Si conſerva umido, e buono il Tabacco in corda coll'inumidirlo con mele depurato, e bene diſpumato.

Detto Tabacco in corda ſenza concia, ſerve per pippare.

Quì voglio aggiungere il modo di fare Tabacco in polvere ſottile all' uſo di Spagna, quale rieſce buoniſſimo quaſi al pari di quello di Siviglia con pochiſſima ſpeſa,

119. Si prendono adunque foglie di Levante, o di Tabacco noſtrano, ma ben mature, e meglio ſtagionate, e s'intingono in vino nero generoſo, poſcia ſi levano dal vino, e così bagnate ſi laſciano ammucchiate per lo ſpazio di circa giorni quindici, rimovendole però di quand' in quando, acciocchè non ammuffiſcano. Quindi ſi ſtendano ſopra tavole, o coltre in luo-

go arioſo, ove non giunga Sole, poſcia ſi leveranno via deſtramente tutte le coſte dalle foglie, e ſi riporranno a parte, per farne Tabacco più groſſolano, e le foglie ſi peſteranno con peſtello di legno in pila di pietra, poichè in tal modo il Tabacco reſterà più olioſo, e conſeguentemente più morbido. Ovvero quando non ſi voleſſe praticare l'accennata diligenza, ſi peſteranno, o macineranno le predette foglie colle loro coſte, e ridotte in polvere ſottile, ſi faranno paſſare per il ſetaccio raro.

Quindi ſi piglieranno le ſcorze di tanti Aranci ben maturi quante ſaranno le libre del Tabacco da manipolarſi, e ſi mettono in infuſione nell'acqua per due giornate; di modo che l'acqua non ſia più di oncie due ogni libra di Tabacco; aggiungendo a detta acqua dopo i predetti due giorni un quarto d'oncia per libra, come ſopra di ottimo Tabacco di Braſile in corda, e vi ſi laſcierà per ore ventiquattro.

Poſcia ſi leva l'accennato Tabacco dall'acqua, e ſi premerà bene colle dita, cavandone tutta la ſoſtanza, ed incorporandola con l'acqua, colla quale ſi bagnerà il Tabacco in polvere, di modo che tutta l'acqua reſti aſſorbita dal Tabacco. Quindi ammucchiato il Tabacco in polvere così bagnato con in mezzo quello in corda levato dall'acqua, ſi comprimerà bene inſieme laſciandolo così ammucchiato per alquanti giorni in luogo arioſo, e riparato dal Sole, affinchè poſſa attraere bene la concia. Allora ſi anderà ſtendendo colle mani, e paſſato per ſetaccio raro, ſi laſcierà aſciugare all'ombra, ſinchè ſia ben diſpoſto per farlo paſſare per ſetaccio ſtretto, quanto ſi vorrà la grana groſſerella, ovvero impalpabile all'uſo di Spagna.

Fi-

Finalmente si prenderà un poco di olio di mandole dolci estratto senza fuoco, e con esso s' inumidiranno le palme delle mani, e con quelle si andrà leggiermente stropicciando il Tabacco, facendo tutto ripassare più volte, ungendo spesse fiate le palme delle mani, come sopra, poichè in tale guisa il Tabacco resterà più morbido, e dilicato.

Questo Tabacco si conserva in vasi di vetro, di piombo, o di maiolica bene compresso, e chiuso con lastre di piombo, e carta pecorina; affinchè non venga ad esalare, e perdere il suo vigore.

120. Dopo di avere prescritto il vero modo della cultura del Tabacco, ed insegnato il sicuro metodo per prepararlo in polvere, ed in corda, non sarà discaro al Lettore di sapere altre osservazioni intorno a questo semplice; ed insieme avere notizia delle di lui qualità, e virtù, e conseguentemente a che sia utile, ed a che dannoso. Aggiungerò adunque, che ne' paesi molto freddi si dovrà seminare di Marzo, in Luna vecchia, perchè farà la pianta più forte, e vigorosa, e dovrà trapiantarsi in luoghi grassi, nascosti a' venti, umidetti, che risguardino il mezzo dì. Avvertendo di cogliere le foglie mature ne' giorni 17. 18. 19. e 20. della Luna, perocchè in essi riesce più attiva, e vigorosa la virtù del Tabacco; e sappiasi che le foglie preparate perdono la loro virtù, quando sono troppo vecchie, cioè, che eccedono il quarto anno, quantunque alcuni stimino più il Tabacco vecchio del nuovo.

121. Quest'erba medicinale viene chiamata da Giovanni Scroedero *Officiale medicamentum*, ed è di qualità calda, e secca; e però il

il citato Dottore nella ſua Farmacopea Medico-Chimica *Lib.* 4. *Claſs.* 1. dice, che ha dell' aſterſivo, dell' incidente, e del reſolvente, ha alquanto del reſtringente: reſiſte alla putredine, è ſternutatoria, anodina, vulneraria, e vomitatoria. I Medici la ſtimano medicina purgante, come afferma Nandrò nella ſua Tabacologia, ſeguitato dal Zaccuto *lib.* 2. *de Praxi Medica Oſserv.* 58. Daniele Sanerte *Paralip. ad inſt.* 27. Magneno, ed altri. Tomaſo Urtando *tract.* 11. *var. reſol. cap.* 1. afferma eſſere queſt' erba molto a propoſito, per levare la umidità ſoverchia del cerebro, come ſtimano anche Monarde, Everardo, Cuſio, Benedetto Stella, ed altri. Di più le foglie verdi del Tabacco riſcaldate al fuoco, e poſte ſopra la teſta di chi patiſce cefalea, o emicrania, è ottimo rimedio, purchè il male proceda da cauſa frigida, e flatuoſa, applicandoſi dette foglie ſinchè ceda il male. Le dette foglie riſcaldate ſotto le ceneri, e poſte ſopra il ventricolo, giovano al dolore di ventre cagionato da' flati. Dette foglie verdi, peſtate con aceto, ed applicate più volte al ventricolo ed alla milza, levano le oſtruzioni da quelle parti; l' iſteſſo farà un panno di lana imbevuto in ſugo eſpreſſo da detta erba, ed applicato caldo come ſopra più volte. Ed in mancanza di dette foglie verdi, ſi farà polvere di foglie ſecche, ed incorporata con oglio di Verbana, ſi applicherà calda. Per le crepature de' piedi, e delle mani cagionate dal freddo, giova molto il lavarſi dette parti in acqua, nella quale ſiano bollite le foglie di Tabacco. Vale ad imbiancare i denti il ſale di queſt' erba, e l' acqua di queſta ſtillata a bagno maria, conſerva la viſta, e leva le cataratte, lavandoſi ſpeſſo gli occhi con dett' acqua te-

pidet-

pidetta. Il ſugo del Tabacco vale a diſeccare la carnoſità, e porri, o tumori, che tallora naſcono ſotto gli occhi. La polvere di Tabacco tirata moderatamente per il naſo, diſecca la lagrimazione degli occhi. Chi inghiottirà la mattina a digiuno un cuchiaro di ſugo di Tabacco; guarirà dalle nebbie degli occhi, e' ridurrà la viſta al primo ſtato. Il medeſimo ſugo, ed oglio di Tabaco giovano a' ſordi mettendoſi due, o tre goccie di detti liquori nelle orecchie quando ſi va a dormire, maſſime ſe detta ſordità procede da cauſa frigida. Per i dolori de' denti cagionati da intemperie fredde, ſi ſciaiacqui la bocca con aceto, in cui ſieno bollite foglie di Tabacco, ovvero ciò ſi faccia con acquavita, nella quale ſia ſtata infuſa la polvere delle dette foglie. Per le Scrofole giova l' acqua di Tabacco, ovvero applicandovi le foglie ſtropicciate. Per le ulcere della bocca, e delle fauci, il ſugo del Tabacco miſchiato con mele puriſſimo, con un poco di ſterco canino, ed un poco di cenere fatta di nido di Rondini abbrucciato, è ottimo rimedio. Le foglie del Tabacco riſcaldate ſotto le ceneri calde, giovano a' catarri freddi, che naſcono nella gola, ed in altre parti del corpo. Al catarro cogionato da cauſa freda, giova il fumo del Tabacco, fatto con foglie ſecche, e molto più il ſiroppo di Tabacco. A fare buona memoria è ottimo il fumo del Tabacco, attratto per le narici: ma ſi dovrà uſare, almeno due ore avanti il cibo, e non abuſarne. Per levare l' infiammazione della faccia vale l' olio di Tabacco ſteſo ſopra le foglie dello ſteſſo Tabacco, cotte prima nel vino bianco leggiero, ed applicate: ovvero bagnando il viſo col ſugo di dette foglie miſchiato con

olio rosato, avendo prima purgato il corpo con pillole capitali. L' acqua stilata dalle og lie di Tabacco verde, mischiata con acqua di Eufragia, bevendone ogni mattina un bicchiero a digiuno, giova mirabilmente alle passioni asmatiche. Il fumogizio del Tabacco vale alla tosse antica. A' tisici, purchè il male non sia invecchiato, giova grandemente il Tabacco in fumo, e maggiormente il di lui siroppo semplice. Alle crudezze dello stomaco giova riscaldare le foglie del Tabacco sotto le ceneri, e dopo avere unto la parte inferiore del ventre con olio comune o sia di oliva, si applicheranno dette foglie calde. Il medesimo rimedio giova a' dolori colici, ed altri simili mali, e dolori; il sugo del Tabacco bollito con zucchero, e fatto lambire a' fanciulli, giova a far morire i vermini, applicando foglie di Tabacco peste all' ombilico. Dette foglie usate al medesimo modo giovano agli ubbriachi, ponendole sopra il ventre di quelli. Dette foglie riscaldate come sopra, è ottimo rimedio contro la profocazione dell' utero, e della matrice, ponendosi sopra l' ombelico calde. Il fumo del Tabacco, cioè fatto colle sue foglie sotto al naso del paziente, leva il deliquio, che suol venire per tale profocazione. A facilitare il parto, si dia a bere alle donne tre ore avanti il pranzo olio di Mirra, e spirito di trementina ana grani 4. con acqua di Tabacco distillata, e bevendosene due oncie di detta acqua, si alleggerisce qual si sia dolore del corpo. Il sugo di quest' erba posto dentro le ferite è mirabile per risanarle; avvertendosi che il Tabacco nostrano riesce migliore del Forestiere, per esser più conforme al nostro Clima, e temperamento. E finalmente soggiungerò quì

par-

parte di un Epigrama del celebre Fisico Castore Durante, toccante le virtù, e proprietà del Tabacco.

Nomine, quæ Sanctæ Crucis herba vocatur,
Subvenit, & sanat plagas, & vulnera jungit.
Discutit & strumas, cancrum, cancrosaque sanat.
Ulcera, & ambustis, prodest, scabiemque repellit.

Discutit & morbum, cui cessit ab impete nomen.
Calfacit, & siccat, stringit, mundatque, resolvit.

Et dentum, & ventris mulcet, capitisque dolores.
Subvenit antiqua tussi, stomacoque rigenti.

Renibus, & spleni confert, uteroque, venena.
Dira sagittarum domat, ictibus omnibus atris.

Hæc eadem prodest gingivis, perficit, atque
Conciliat somnum, nuda ossaque carne revestit.

Thoracis vitiis prodest, pulmonis itemque:
Quæ duo sic præstante non ulla potentior herba &c.

122. Quest' Erba venne portata in Europa, e poscia in Inghilterra dall' Argonauto Francesco Diez, ed è dedicata ad Ariete, ed a Marte. Ella è erba medicinale, e

li grande virtù; ma ſiccome non tutte le medicine giovano egualmente a tutti, così queſt' erba non per tutti è utile, anzi è contraria ad alcuni temperamenti, e cagiona danni notabili a chi ſe ne abuſa. Onde quì ſogiungerò alcune regole utili, e neceſſarie a ſaperſi da chi vorrà metterle in pratica. Primieramente il Tabacco è utile a' corpi molto umidi, eſſendo egli di natura eſſiccante, per eſſere, come ſi diſſe, caldo, e ſecco Secondariamente giova a chi ſoggiorna in luogi umidi, e ſtà ſopra l' acqua. Terzo conferiſce per vivere celibe, e caſto, perchè o conſuma, o ſopiſce l' umore ſpermatico, e racconta Antonio Vitagliani, che interrogando egli il Venerabile P. Giuſeppe da Copertino, Religioſo in S. Franceſco d' Aſſiſi, perchè prendeſſe sì di ſpeſſo Tabacco? Gli riſpoſe: *experientia didici Tabaci uſum Venerem a ſuo munere retrahere*. Al contrario il Tabacco preſo ſmoderatamente, cagiona danni graviſſimi a' cinque ſentimenti del corpo, e cauſa tiſichezza, paraliſia, ed altri ſimili mali. Il Tabacco in qualunque modo preſo è nocivo a quelli, ne' quali predomina la bile, e che ſono di natura collerica; caldi, e ſecchi in eſtremo. I malinconici non devono prenderlo frequentemente: nè meno è utile a chi è ſecco di corpo, e chi ha poca carne, eccetto però quando foſſe ſoggetto alla diſtillazione di capo per cauſa umida, ovvero foſſe freddo di teſta, ed in tale caſo è meglio prenderlo in foglia. E' anche nocivo a' Conjugati, per la cauſa già detta, nè ſi deve permettere a' fanciulli, ed a' giovani da' venti anni in giù, nè alle donne, maſſime gravide, imperocchè può cagionar l' aborto. Avvertaſi di non prendere Tabacco ſen-

ſenza grande neceſſità, e chi ha il ventricolo di qualità piuttoſto ſecca, che umida, o che è di natura biglioſa, ſe nè aſtenga onninamente. Chi ha neceſſità di prenderlo, non lo prenda ſubito mangiato, ma dia tempo al cibo di fare prima il ſuo riſedimento, e ſi pigli di raro, per non aſſuefare, la natura, che per l' abito di prenderlo, non ne riceverà poi utile al biſogno.

123. Il fumo del Tabacco cauſa ſonnolenza, prendendoſi ſmoderatamente; e vigilanza, prendendoſi con diſcrezione: e ſiccome l' eceſſo cauſa ſogni ſpaventevoli, così la temperanza del di lui uſo è origine di ſogni allegri, reprime la ubbriachezza. Il fumo del Tabacco è benigno, e valido medicamento per diſeccare l' umore pittuitoſo del cerebro; e diſecando l' umido ſoverchio, lo rallegra, e conforta, rende più acuti gli ſenſi, accreſce la perſpicacità, ricrea li ſpiriti animali, purga la teſta, e rende l' uomo più atto allo ſtudio, toglie da eſſa le nebbie, la pittuità, e gli umori acquei, che infeſtano il cerebro, diſecca le diſtillazioni, preſerva dal mal caduco, dalle vertigini, ceſalea, ed altri mali cagionati dall' umore pittuitoſo; leva oſtruzioni viſchioſe, puliſce le gandole, e l' infondibolo del cerebro; conforta li nervi; ripara le forze perdute, induce ſonno placido, e benigno, ed inſomma giova a tutte le infermità cagionate dalla pittuità, che dal capo a tutto il corpo dirama. Ma ſmoderatamente preſo farà effetti totalmente oppoſti, e corrompendo il cerebro, cagionerà mali mortali.

L' uſo temperato del Tabacco giova a chi per lungo, ed intempeſtivo ſtudio ſi è gua-

ſta la teſta, e riempitutala di catarri; ma queſto ſia temperato con Aneto, Finocchio, Legno Santo, e raſchiatura di Aloè, ed è utile a chi patiſce cullusioni di cerebro, o intemperia di eſſo. Ma l' abuſo di queſto fa perdere la memoria; diſecca il cerebro, e per conſenſo conturba il ventricolo, abbrevia la vita; rende l' uomo infecondo, e generando figliuoli, quelli rieſcono di peſſimo temperamento, genera tiſichezza; onde dallo ſteſſo nome, il Vitagliani lo chiama *Tabes cordis*; affumica il cervello, e lo conſuma, cagionando morte repentina; come dimoſtra l' eſperienza.

Il Tabacco in polvere, prima ſi pigliava ſottilmente peſto, ma poi da un Mercatante Toſcano da Pogibonzi, di cui io conobbi il Figliuolo, fu ridotto in grana. Il ſottile è di più giovamento, ma abuſato arreca più danno. Il Tabacco provoca il ſternuto; ma al troppo provocarlo cagiona cecità, e talora la morte. Preſo moderatamente purga il cerebro, ed i proceſſi mammillari, riſchiara la viſta, conſerva la teſta ſerena; accreſce la prudenza, conferiſce all' odorato, e lo conſerva, giova a' polipi, ed a ſimili altri mali dal naſo cagionati da cauſa fredda, diſecca i ſputi meno acquei, leva il dolor de' denti al che giova meglio la decozione del Tabacco infuſo in aceto, e tenuta in bocca, e facendoſi fumare nelle orecchie Tabacco, e poi ſubito chiuderle con bombagio, ſi vedranno maraviglie. Ma indiſcretamente preſo toglie l' odorato; induce tiſichezza ne' proceſſi mammillari, diſtempra il cevello, leva la memoria, diſecca l' umido radicale cauſa febbri acute, e delirj di mente, fa trabballare la viſta, induce cecità, cagiona ſordità, e mormorio nelle orrechie,

ma-

massime a chi è di testa picciola. Onde chi lo piglia per bisogno, l' usi sottile, e chi lo piglia per delizia, e per usanza, lo pigli più grosserello, perocchè sarà di minore danno, anzi sarà meglio prenderlo preparato con erbe odorose, e capitali, come bettonica, maggioranna, panporzino ec.

Per medicamento si dovrà prendere a digiuno una, o due volte per mattina, e si usi più volentieri in que' tempi, ne' quali si fanno nella testa le mutazioni della pittuità, cioè nel primo, ed ultimo Quarto della Luna; ma negli altri aspetti, che fa la Luna col Sole, ed in particolare nel Plenilunio, se ne dovrà astenere, poichè essendo in detti tempi concentrata la pittuità nel cerebro, il volerla provocare col Tabacco fa male. Quando il cerebro da sè si purga per bocca, o per il naso, conviene astenersi dal Tabacco, poichè essendo in tali casi il cerebro riscaldato: non converrà riscaldarlo, maggiormente col Tabacco, che però manco dovrassi prendere da chi patisce infiammazioni di occhi, o pustule nel naso. Egli è sommo nocivo il prenderlo subito dopo pranzo, ed immediatamente quando si va a dormire. Chi si è assuefatto a prenderlo in ogni tempo, procuri di ridursi a prenderlo solamente due, o tre volte al giorno, cioè la mattina nel levarsi, qualche tempo prima del pranzo, ma a digiuno, avanti la cena, doppo fatta la digestione, ed un' altra volta fra il giorno, e niente più.

Il sugo del Tabacco in corda inghiottito, sebbene a principio cagionerà qualche fastidio, conferisce mirabilmente a purgare gli umori pittuitosi, e grossi, mantiene il calore vitale, e scarica, e disecca le flus-

 sioni,

ſioni, ed i catarri, che vengono dalla teſta. Ma dovrà prenderſi diſcretamente alla mattina a digiuno, da chi è vigoroſo di forze. Vale a diverſi mali, e principalmente alla raucedine, alla toſſe, all' aſma, e alla ſtrettezza di petto la ſeguente Ricetta.

℞. Sirup. ex Sacar, & fol. Tabac. decoct. ſumatur in parva quantitate. Pro Aſthmaticis. ſum. folior. Tabac. ore except., ſed neceſſariæ evacutiones præcedant &c. ſumatur mane hor. quat. ante prand.

Parimente il ſugo di Tabacco, cotto con buttiro, ha conſiſtenza di unguento, e poſto ſu gli occhi chiuſi, guariſce le pupille oſcurate. In oltre, giova grandemente a mitigare il dolore de' denti la Decozione fatta con foglie di Tabacco verde, e fiori di Camomilla, tenendoſene in bocca un cucchiaro tepida, e poſcia dopo qualche poco, ſputandola fuori, e così replicando più volte. E continuandoſi per qualche giorno detto rimedio, ſana totalmente ogni dolore.

Quando il Tabacco foſſe vecchio ſoverchiamente, o aveſſe patito, ſi piglia vino generoſo, o flemma dell' acquavita, ed avendo prima poſto in dette coſe Euforbio, ſi prende il Tabacco in corda, e ſi laſcia in detto vino, o flemma, e diverrà buono, quanto il recente; o poco meno.

Ed eccovi ridotto al riſtretto quanto hanno detto i più famoſi Medici, e dotti Scrittori intorno al Tabacco, ed al modo di uſarlo ſenza pericolo, e con utilità.

Aggiunta d' alcuni Segreti, cavati da eccellenti Autori.

Alla morsicatura del Cane.

PIglia una Cipolla comune pesta, Sale dramma 1., Olio comune mezz. onz. mele rosato onz. 1. e mezza, fa empiastro, e ponilo sopra la morsicatura, che e rimedio approvato.

Giova anco la polvere del fiore d' Ortica con sale applicata, ovvero la Piantaggine bene pestata.

Al morso del Cane Arabbiato.

PIglia Hippocampi, cioè Cavalletti marini, e sventrati si mangino arrostiti, ne macinerai anco alcuni con miele, ed aceto e li porrai sopra il morso; ma avverti, che il suo ventre con gli interiori sono velenosi, e chi ne mangiasse, diverrebbe mentecatto, poichè questi animaletti si nutriscano di certa alega, che fa quest' effetto.

A fare che i Cani in brevissimo tempo diventino buoni per la Caccia.

ELeggierai prima la sorte di caccia, alla quale vuoi destinare il Cane, perchè bisogna subito che il Cane è dislattato, tu lo nutrisca con pane bagnato nel sangue di quell' animale, alla caccia del quale tu lo vuoi applicare. Se lo vuoi per Uccelli, come sarebbero Quaglie, o Pernici, cibalo con il cuore, intestini, e capo di detti Uccelli non lasciandogli mai gustar altri cibi, perchè avverrà, che il Cane segua solo quegli

 ani-

animali, del ſangue, o parti de' quali ſi ſarà nutrito, onde per altri non ſi ſvierà dalla deſtinata caccia.

Rimedj per alcuni mali, che vengono a' Bovi: cioè al Piſcia ſangue.

DAgli a bere onz. 1. di pietra Hematite in polvere con decoz. di Piantagine fatta nell' acqua. Piglia anco ſugo di Piantagine, Oglio d'oliva, aceto fortiſſimo una buona ſcudella per ſorte, ovi di gallina num. 6., Sale peſto mezza brancata, miſchia bene ogni coſa, e dalla a bere all' animale in tre mattine avanti il cibo. Queſto rimedio gioverà anco a' Cavalli, ed altri animali.

Al male del polmone, che moleſta i Bovi.

Dagli, polvere di foglie di Tamariſco, o di Polmonaria, o di bacche di Lauro.

Alle crepature, ed enfiagioni, che vengono alle coppe de' Bovi.

Piglia argento vivo dram. 2. ſolfo onz. 2., verderame onz. 1. ſerſe cruda onz. 2., cera nuova onz. 1. lardo vecchio lib. 1. cenere lib. 1., olio comune lib. 3. artemiſia lib. 1. fa bollire tutto inſieme, e applica alla parte.

Alla mortalità de' Bovi, e d' altri animali.

Piglia Aloè, bettonica, ſpigo, ariſtolochia rotonda, zafferano ana onz. 1. fa bollire il tutto nell' acqua, e danne a bere un bicchiero per volta a' Bovi, od altri altri animali.

A cavar le ſpine fuori delle dita.

APplicavi abrotano trito, e miſto con aceto, che in poco ſpazio di tempo uſcirà la ſpina, e reſterai ſenza dolore, purchè non ſia punto qualche nervo, che all'ora eſtratta la ſpina con il ſuddetto, biſogna avere cura particolare alla pontura del nervo.

DELLA ECCELLENZA, E DIVERSITA' DE' VINI,

Che ſi fanno nella Montagna di Torino, come anche in altre Colline. Aggiuntavi l' Iſtruzione di piantar ſpargiere all' uſo di Lombardia; e il modo di far vini al coſtume di Modena, Piacenza, Bologna, e confini.

PROEMIO.

MEravviglioſa certo è l' abondante varietà de' frutti, ch' in ogni parte della Terra abitabile la Natura produce per cibo, e ſoſtentamento della vita umana. Ma l' innumerabile diverſità, che di paeſe in paeſe, anzi di luogo in luogo, e quaſi di Villa in Villa ſi vede nelle viti, e tante ſorti d' uve di guſto, di forma, e colore tutte differenti, eccede di gran lunga ogn' altra meraviglia: poichè non meno alla lingua ineſplicabili ne ſono i varj nomi, che i diverſi ſapori loro. E in vero, ſiccome l' infinita benignità, e providenza del ſommo Largitore, e fattore dell' iſteſſa natura, non ſi contentò di aver dato all' uomo quanto era neceſſario al vitto ſuo, cioè grano, e frutti da mangiare, e acqua da bere; anzi volle proveder anco alle delizie, e diletto ſuo,

col licore del vino prodotto (come dice la Scrittura) per rallegrare il cuore dell' uomo: così è cofa ftupenda, e degna di confiderazione per inalzar più la mente noftra a renderne le debite grazie alla Divina liberalità, che, fe infiniti fi ritrovano i gufti degli uomini, più infiniti altresì dire fi ponno effere i gufti, e fapori delle uve, e de' vini ifteffi. Ma perchè in tutte le cofe eccellenti ci va dell' induftria, e fudor umano, non fi può perfettamente godere la delicatezza del vino, fenza porvi la diligenza, e fatica, che conviene a farlo, il che dipendendo dall' arte, e l' arte da diverfe prove, e ifperienze precedenti, perciò furono tanto pregiati dagl' antichi gl' inventori delle cofe all' umana vita giovevoli che Cerere fu da loro come Dea riverita; per aver infegnato il modo di feminare le biade, e Bacco tenuto Dio, per l' artificio, che moftrò agl' uomini di coltivar le viti, e far i vini. Nè fu fciocca al tutto, nè mal'accorta invenzione, (politicamente parlando,) per allettare, e accendere ogni rilevato ingegno a contribuire in pubblico, quanto egli di giovevole all' umana focietà ritrovato aveffe. Nè v' ha dubbio, che l' uomo più degno imitatore render non fi puote della Divinità, che all' altro uomo giovando. Il che avendo io defiderato di fare in tutto il corfo della vita mia, sì nell' arte da me principalmente efercitata, come nelle altre azzioni, che dal poco talento da Dio conceffomi, dipendono, e effendomi affai felicemente riufcite diverfe invenzioni di far vini d' ogni forte Non ho voluto diferire di farne parte a tutti coloro, che fi dilettano di vini perfetti, nè pur fanno il modo di fargli: meno credono, che fi poffino fare nel viginale di quefta noftra monta-

tagna. Tanto più, che molti principali Signori, e amici miei, a' quali e devo compiacere, e desidero sommamente servire, avendomi con molta instanza domandato in scritto il modo, ch' io tengo a far i vini miei bianchi, chiaretti, grisi, dolci, piccanti, e altri d' esquisita bontà, e delicatezza: nè potendoglielo negare, io per schivare la continua fatica di copiar quanto una volta scritto ne avessi, mi sono risoluto, risparimiando e la penna, e la penna, insieme più a questi miei Signori compiacendo, al pubblico giovando, di farne stampare alquante copie, dove troverranno succintamente descritte, e con tutto quel miglior ordine, e parole più chiare, e intelligibili da' nostri vignaroli usitate, ch' al mio debole ingegno è stato possibile, la maniera ch' osservar si deve, e ch' io son solito osservare nella sopradetta mia Vigna a far vini esquisiti d' ogni sorta. Pregando ogn' uno di accettare in buona parte, e con l' istesso animo, che gli vien dato, quanto io le offro, intorno a questo soggetto: poichè facendo isperienza di quello, che ho provato io, son certo, che ne riceverà non minor utile, che piacere. E per dar ordinato principio a questa nostra breve istruzzione, comincieremo dell' uva, di che si fa il vino: e quindi anderemo seguitando: supplendo con figure a quelle descrizzioni, che le parole non pottrebbono così chiaramente esprimere, e pienamente dar ad intendere a' Lettori.

CA-

CAPITOLO I.

Delle sorti d' uve bianche, e nere, più eccellenti delle quali si hanno a far i vini nel presente trattato descritti.

LA comune materia da far i vini si è l' uva, e perchè d' ordinario tale riesce il vino, quale è l' vua; e poco giova l' arte e l' industria a farli buoni, e scielti, se buone, e scielte sono le uve istesse, lasciando in disparte quelle sorti, che per migliori in diversi luoghi, e provincie si tengono, e solamente di quelle ragionando, che nella montagna di Torino si ritrovano, e da tutti sono tenute, e conosciute per le migliori, in poche parole quì ne porremo il nome, e la descrizzione, acciocchè ognuno fin dal principio resti avisato, che da queste, e non da altre, ha da cavasi il vino bianco, griso, chiaretto, nero, e di qualsivoglia altro colore, e sapore esquisito, di cui intendiamo trattare

Elbalus è uva bianca così detta, come alba luce, perchè biancheggiando risplende: fa i grani rotondi, folti, e copiosi, ha il guscio, o sia scorza dura, mature diviene rostita, e colorita, e si mantiene in su la pianta assai, e buona da mangiare, e a questo fine si conserva, fa i vini buoni, e stomacali.

Cascarolo, così chiamato, perchè quando è maturo, ne cascano da sè i grani, è uva similmente bianca di grani piccoli rotondi, folti, e ben coloriti, fa vini dolci piccanti, e saporiti.

Uccellino così detto, perchè gli uccellini volentieri lo beccano, è uva rara, di grani tondi, chiari trasparenti, la cui scorza è sottile, onde teme la pioggia, è però tanto

più

più delicata, sì a mangiar, come a far vino bianco, e gentile, e saporito. Non è di troppa durata.

Nebiol bianco, ha i grani piccioli, rari, la scorza dura, rostita dal Sole, e colorita alquanto nella sua maturità; fa buon vino, e si conserva molto.

Brazolata è uva rara, bianca, non troppa colorita, e fa vino molle.

Callorio ha li grani lunghi, non troppo coloriti, dolci però, e fa buon vino saporito.

Guarnazza è uva rara, ha grani rotondi, teneri, e fa vino dolce.

Moscatello nostrale fa uva da tutti conosciuta, folta, mediocre, o più, o meno colorita, secondo che riceve più, o meno caldo del Sole, e se ne cava il vino dal nome suo chiamato Moscatello.

Malvasia similmente nostrale fa l'uva lunga, e folta, con grani lunghi, è buona da mangiare, e da far vino, qual riesce dolce, e dell' sapore dell' uva.

Aostenga, così chiamata perchè matura d' Agosto, è uva tenera, nè molto convenevole a far vini per esser troppo temporita; come altresì.

La Luglienga, la quale così detta, per ritrovarsi matura già nel mese di Luglio, è migliore da mangiare, che da far vini.

Passula bianca fa i graspi piccoli, e folti, come piccolissimi ancora ne sono i grani, di scorza delicata, senza ocinelli, è buona da mangiare, e da seccare, fa il vino dolce, e piccante, delicato, e di pocca forza: nè però s' usa molto a farne in questi nostri vignali, se non che a San Mauro: e ciò ancora in pochissima quantità.

Seguono le nere, delle quali dicesi esser la Regina il Nebiol, così forse detto per

tra-

trasposizione di lettere, come Nobile: poichè fa vino generoso, gagliardo, e dolce ancora, come a suo luogo diremo, qual lungamente, e bene si conserva; l' uva è rara, lo graspo, o come noi diciamo, la rappa verde, e i grani rotondi, non però molto grossi.

Mostoso detto così dalla abbondanza del mosto, che egli rende, ha li grani grossi, e rotondi, e la rappa verde; fa vino conforme al suo nome, dolce, e saporito.

Rossetto, è uva rara, ha grani rotondi, di colore smarrito, qualora si vede nelle rose, d' onde forse prende il nome; è dolce, miglior da mangiar, che da far vini, perchè riescano molli, e di poca durata.

Cario, che meglio dir si potria caro per la bontà sua, è uva grande, ha grani grossi ben coloriti, la scorza dura, la rappa rossa, e dolce da mangiare, e fa buoni vini, e delicati.

Grisa maggior, è parimente uva grande di grani grossi bislonghi, di scorza grassa, e fa vini chiari, e dilicati.

Neretto è forsi quello, che i Francesi chiamano *Nerau:* fa l' uva folta, non troppo grande, ha li grani tondi, ben tinti, e la rappa rossa: fa buon vino, e dolce.

Mauzanetto è uva folta, di grani rotondi, ha la scorsa tenera, e rappa rossa: fa vini verdi, e non dolci.

Avanale così per avventura nomato, perchè avanti vale, e poco o niente appresso, fa vini dolci, saporiti, ma di poca durata, che di raddo eccede l' inverno. L' uva è grossa, i grani tondi, e la rappa rossa.

Mauzana, è uva nostrale grossa, ben negra,

gra, ha grani bislunghi : fa vino nero, buono per la fervitù.

Grifa minor, è uva molle, e rara, di grani bislunghi : fa vino molle per i fervitori.

Caftagnazza fa l' uva rara, di colore tra il nero roffeggiante, dolce al gufto, ma fa vino molle per la fervitù.

Nebiol Milanefe, ch' io tengo effer quello, che da Milanefi vien chiamato Pignola, è buona uva, folta, ha la fcorza refiftente alla ingiuria del tempo, non marcifce, e matura bene, fa buoni vini naturali, e guftofi.

CAPITOLO II.

Come fi devono fcieglière, e l uve preparare, per cavarne vini fcielti d' ogni forta.

QUefta è regola, e maffima generale da offervarfi in ogni tempo, in ogni luogo, e da qualfivoglia perfona, che pur difideri far vini buoni, ed efquifiti. Tutte le ftagioni non riefcano felici, nè fempre l' uva viene alla fua perfetta maturità. Non però mai s' incontra tanto difconcertata, chè fempre ne' buoni fiti la buona forte d' uva non maturi più, o meno, fecondo la difpofizione' e influenza dell' aria, e del cielo. Onde bifogna a chi fi rifolve di far vin fcielto, fcegliere l' uva, quando egli vedrà che fia matura, o veramente, che non fi può fperar, che d' avantaggio maturar poffa per l' anticipazione del freddo, o fopragiunta delle pioggie. Così dunque avanti ad ogn' altra cofa, avete da far fcielta delle più mature, e preziofe uve, che nella voftra vigna fi troverano, maffime quelle da noi poco avanti nominate, e defcritte, pigliando le-

bian-

bianche per i vini bianchi, e le nere per i neri, con questo avvertimento però, che sempre si pigli l' uva della vite, quella che più vicina alla sterpe, o sia pianta si ritrova, purchè guasta non sia, e offesa da animali; nel qual caso si potranno coglier quelle di punta, però ben mature. Si coglieranno in corbelle, o altri vasi, e con diligenza si porteranno dove conviene, senza che si ammacchino nè facciano mosto. Il luogo dove hanno da portarsi, si rimette al giudicio d'ognuno, secondo la commodità, che può avere nella sua vigna. Ma bisogna; che sia scoperto, sicchè 'l sereno vi possa dare di notte, e di giorno il Sole. In questo luogo stenderete le uve a terra, e ne farete una massa, o come noi diciamo un barone alto un piede e mezzo, più o meno e largo a proporzione della quantità del vino che volete fare, tenendolo piano disteso, e tanto alto da un lato, come dall' altro. Io per me lodarei, e così l' osservo, che questo mucchio, o barone d'uve si facesse vicino a una stanza, ovvero muraglia, acciocchè più commodamente si possa nell' ardor del Sole coprir di frasche, come bisogna, e sopravenendo una pioggia all' improviso, stendervi sopra lenzuoli, o tele, acciò restino difese le uve e dall' eccessivo caldo, e dalla troppa umidità che l' uno, e l' altro le guasterebbe. Tanto più, che subito il Sole tramontò in tempo sereno, bisogna ricordasi di spruzzar l' uve così imbaronate, e amucchiate con una picciola ramazzetta di meliga bagnata in acqua fresca, lasciandole scoperte all' aria, acciocchè possano liberamente ricever il sereno. E perchè questo nostro clima è sottoposto a frequenti, pioggie, nel tempo delle vendemie, io accommodo di maniera l' uva, che eziandio riceve l' aria in tempo di pioggia, nè si ba-

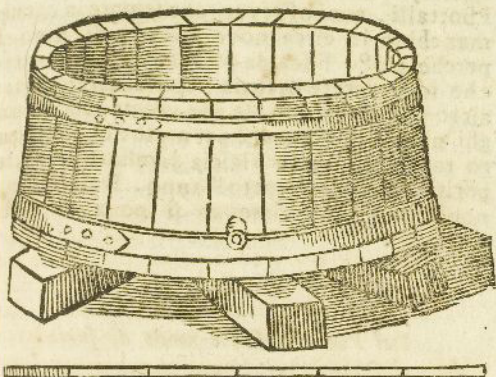
ſi bagna punto per le tele, ch' io tengo teſe molto alte di ſopra. Ha da ſtare l' uva così amucchiata, e imbaronata ſopra la terra per lo ſpazio almeno di otto giorni, ſe la ſtagione ſarà aſciutta: ma ſe s' incontra umida, baſta che vi ſtia tre, o quattro dì. Che ſe il tempo foſſe tanto piovoſo, come ſpeſſo capita, o ch' altra neceſſità coſtringeſſe di ſpedir preſto, in queſto caſo ſi potrà metter l' uva ſcielta nella tina ſenza ſchiacciarla, nè fiaccarla, ſe non il meno, che ſia poſſibile, e così laſciarvela dentro due, o tre giorni ſenza peſtarla. Ma meglio riuſcirà ſempre di laſciarla ſopra la terra, con queſto preſuppoſto paſſeremo al modo di far i vini bianchi.

CAPITOLO III.

Modo di far vini Moſcatelli, Vernaccie. Malvagie, e altri bianchi, che reſtano dolci.

IL Moſcatello bianco è privilegiato ſopra gli altri, nè ha biſogno, che l' uva ſi metta ſopra la terra. Baſta che ſi pigli ben matura, e ſubito vendemiata, che ſi porti, e metta dentro la caſſa del Torchio. Quì la farete ſchiacciare, e peſtare con i piedi, e riceverete il vino, che n' uſcirà dentro i vaſi appropriati: avertendo di mettere le ſue ſportelle a' buchi di detto torchio, acciocchè il vino ne eſchi più chiaro, e netto. Il rimanente dell' uva lo torchierete ſubito, e premerete, ſinchè ne potrà uſcire goccia: poi preſto l' invaſerete, laſciandolo bollire dentro il bottallo, e a miſura, ch' anderà ſcemando, v' anderete aggiungendo del vino ſimile, acciò reſti pieno ſempre il

bottalo, e si possa più facilmente purgare, usando diligenza in nettarlo, con una spattola di legno. E se vorrete beverlo l' istesso anno, dopo che avrà bollito, è si sarà ben purgato, il che sarà un mese in circa appresso, lo travaserete in un altro bottalo: ma se farete dissegno di conservarlo più lungamente, bisognerà tramutarlo un' altra volta doppo il termine d' un altro mese, che così riuscirà perfetto, e si manterrà sicuro. L' istessa pratica s' osservà a far le vernaccie, malvagie nostrali, e vini bianchi esquisiti ancora. Ma a far i vini bianchi, che restino dolci, v' è questa solla differenza, che come poco fa dicemmo, hannosi da pigliar le uve scielte, come sarrebbe Elbalus, Vernazza, Cascaloro, Uccellino, Nebiol bianco, e altri simili, che siano state il debito tempo sopra la terra, e portarle sotto al torchio di lungo, e così accommodatevi conforme all' usanza esprimerne a tutta forza il vino, poi invasarlo, e lasciarlo ben purgare dentro il bottallo, aggiungendovene del simile secondo ch' anderà calando, sinattanto ch' abbia finito di bollire, e ben purgarsi.

Altra maniera di far vini bianchi, e dolci, che tali si conserveranno tutto l' anno, stomacali, e buoni, è stata da me ritrovata, e me ne servo ancora a far vini dolci neri, come dirò nel suo luogo. Piglierete la vostra uva bianca scielta, e tenuta in quel modo, e quello spazio di tempo, che detto si è, sopra la terra, e la porterete dentro una tina fatta in questo modo.

Cioè larga piedi cinque in circa di Diametro bassa di doghe, e non più alta d' un piede, oncie otto Liprandi, come vi rappresenta la figura. Voi ne porrete dentro quella quantita, che vi piacerà: avvertite però, che non bisogna colmarla altamente, nè empire affato: ma piuttostochè resti scema alquanto, come saria di tre, o quattro dita. In questa maniera la farete subito pestare bene con i piedi, e poi spianando la rappa sopra, la lascierette bollire quattro, o cinque dì, e allora ne caverete il vino, e l' invaserete dentro uno, o più bottalli apparecchiati a questo fine spessi di doghe, e ben cerchiati di ferro, e vi porrete il coccone, o turacciolo, o come diciamo noi, tappone sopra, senza calcarlo dentro affatto, o veramente vi metterete una scudella di terra boccone, acciò resti al vino un poco d'

esa-

eſalazione, nè però ſe nè ſvaporino affatto
ſpiriti; onde ſarà bene di non empire del tutt
i bottalli, anzi oſſervar, che ſempre in ognun
manchino in circa nove boccali di vino.
perchè preſto ſi ſcalda, e vien a bollire, toſt
che lo vederete in furia, lo tramuterete in u
altro ſimile bottallo, ſe pur volete, che riman
ghi più dolce. Benchè per me io non lo tramu
to talvolta, nè però laſcia di reſtare dolce, ſa
porito, e racente tutto l' anno. E altra ricett
non credo, che ritrovar ſi poſſa di queſt
migliore.

CAPITOLO IV.

Del Vino Griſo, e modo di farlo.

PResuppoſto ſempre, ch' averete colte le mi
gliori uve, e più mature della vigna pe
far i migliori vini, e che avrete oſſervato la
regola generale di tenerle ſopra la terra, faci
le ſarà ad ognuno di far il vino chiamato Gri
ſo, vago di colore, e delicatiſſimo al guſto
Giachè non hanno le uve da eſſer poſte inti
na, ma dal mucchio, ovvero barone, dove ſa
ranno ſtate tenute all' aria, ſubito vanno por
tate, e poſte ſotto il torchio per cavarne il vino
Il che ſi farà con premerle bene a poco a poco, te
nendo ſotto a' buchi del torchio de' ceſtini,
caneſtrini, acciò rieſca, e caſchi il licore den
tro i cebri, cioè vaſi accommodati a ricever
lo più netto, e purgato. Il vino, che uſcirà d
queſta prima torchiata, ſubito l' invaſerete: p
premendo l' aſſe del torchio quanto più ſi potrà
riſerverete in ſeparato bottallo il vino, che
uſcirà, e ve ne ſervirete da incapellar qualch
vino vecchio, il quale in queſto modo ſi rende
rà dolce. E ſe vorrete, che il voſtro vino gri
della prima torchiata reſti dolce tutto l' anno
non permetterete, che altrimenti bolla dent

al

al bottallo, ma ſubito che v' accorgerete, che vorrà bollire, lo leverete da quello, e lo riporrete in un altro bottallo: e come andrà riſcaldandoſi in queſto, tramutatelo di nuovo, e così continuate di far, ſinchè abbia ceſſato di bollire, che ſarete certo d' averlo dolce tutto l' anno. Altro modo non meno ſicuro, e più facile ho provato, quale ſi potrà praticar da ognuno ſenza molta ſpeſa, nè fatica. Pigliate un picciol bottallino, ovvero barile ben cerchiato, empitelo del ſuddetto vino griſo, turatelo poi ben bene, e mettetelo dentro una tina piena d' acqua; laſciatelo ivi ſtare dodici o venti giorni, e ſino attantochè raffreddato, cavatelo, nè dubitate punto, che non ſi mantenghi dolce tutto l'anno. L' iſteſſo potete fare de' vini bianchi, chiaretti, neri dolci, che vi riuſcirà la ricetta.

Sopra tutto per ben conſervar i vini griſi, biſogna avvertire, ricordarſi, che hanno da mutarſi fra il San Martino, e il Natale in altri bottali, o negli' iſteſſi ben netti, e ciò di tal maniera, che reſtino purgati da ogni feccia. Si terranno i bottalli ben turati, e più che ſi potrà pieni: a qual effetto conſerverete dello iſteſſo vino in qualche piccol vaſo, per riempirli di quando in quando, e ſino attantochè li ſerrerete affatto con il turacciolo, ovvero coccone. Il che ſe vorreſte far ſubito che invaſati ſono i vini, purchè i bottalli ſiano ben cerchiati di ferro, e aſſicurar vi poſſiate, che non crepino, riuſciranno di maggior forza, e bontà, per reſtarvi l' una e l' altra rinchiuſe, ſenza che nè li ſpiriti, nè la virtù ignea del vino poſſa eſalare.

CA-

CAPITOLO V.

Modo di far la Sostratta, il vino Chiaretto dolce, il vino chiaretto colorito non dolce, il chiaretto coperto dolce, altro non dolce perfetissimo.

AL vino Griso succede la Sostratta molto somigliante di gusto, e di colore: e a questa il vino Chiaretto. La Sostratta altro non è che il vino vergine, che i Francesi chiamano *Mere-goutte*; e si cava dalla tina, che innanzi che l' uva si pesti, vi si lascia bene due, o tre giorni, più o meno, secondo la tempera della stagione; ma subito cavata, bisogna invasarla, e così lasciarlo stare il primo anno, acciò bevuta prima non resti cruda, e offenda lo stomaco. Chi però la vorrà conservare per il secondo, e seguenti anni, averà da tramutarla, e incapellarla dell' istessa sorta di vino, come si dirà, e in questa maniera riuscirà, e più grata, e più sana. Ma quanto al chiaretto, se ne fanno diverse sorti di colori, e gusti: alcuni più carichi, altri meno, alcuni dolci, altri no. Tutti però si fanno delle istesse uve nere sopra nominate scielte, e tenute in terra, come, si è detto. E' vero, che la maniera di farli è differente, siccome rie scono differenti essi loro ancora. Cominciando del vino dolce chiaretto, e coperto, per fare l' uno, e l' altro, prenderete del Nebiol, del Mostoso. e Nerretto quella quantità corrispondente, a quella del vino, che vorete cavare. Avvertirete, che di queste tre sorti d' uve la maggior parte sia di nebiol, tutte ben mature; e dove ne fossero alcune mal mature in punta, le

tagliste-

taglierete con forbici, ficchè ne refti folamente la parte fuperiore più matura. Avendola poi lafciata fopra la terra, conforme alla fopraddetta regola generale, la porrete dentro una tina qualunque altezza, e larghezza ch' ella fia, che ciò poco importa: folamente ufando diligenza di farla peftare, e calcare co' piedi. E fe vorrete far vino chiaretto, peftata ben bene, carerete fubito il vino dalla tina. Se lo vorrete più colorito, e corperto, voi lo lafcierete dopo peftata l' uva, fcaldarfi un poco dentro d' effa, ftando con l' occhio aperto per vedere quando dalla forza, e calor del vino moffa s' innalzarà, la rappa, e all' inftante che la fcorgerete inalzata, lo caverete, e invaferete; ricordandovi di non turar il bottallo, ma di metter folamente in vece del coccone fopra il bucco, una fcudella di terra, la quale vi lafcierete fenza farli altro, fe non che di nettar di tanto in tanto le fporcizie, che il vino getterà in grandiffima quantità, con qualche fcheggia di legno, o fpatola, e non con le dita, sì per maggior politezza, come anco per non impedir il natural movimento del vino, il quale per efperienza fi è conofciuto ritardarfi, e alterarfi quando vi vien pofta la mano, o le dita dentro, e corre pericolo di riverfare, e guaftarfi. E quefto vi ferva d' avvifo per ogni forta di vino. Bollito, e purgato che avrà quefto un mefe in circa dopo invafato, lo muterete, e gli leverete la feccia, e lo rimetterete nel medefimo bottallo. Paffato poi un altro mefe, tornerete a mutarlo un' altra volta, o in quell' ifteffo, dove farà ftato prima pofto, o in altro bottallo, che poco importa. Bafta avvertire, che mutandolo quefta feconda (c' ha da effer l' ulti-

ma volta ſenza più) biſogna lavar ben bene con vino il vaſſello, dove ſi metterà, ſicchè reſti quanto più ſia poſſibile netto, e di buon odore. In queſta maniera ſi conſerverà beniſſimo, e lo potrete godere l' anno iſteſſo. Che ſe lo vorrete più lungamente conſervare, biſogna che vi ricordiate di aſſaggiarlo circa il tempo delle vindemie, e ſe ancora lo troverete dolce, baſterà d' incappellarlo di vino nuovo della iſteſſa ſorta, mettendovi ſolo una brenta di vino per ogni carrata. Ma ſe egli aveſſe perduto il dolce, ſopra ogni carrata avete da levar due brente di vino, e porvi due altre brente di vino novello, cioè di moſto cavato dalla tina, ſubito che avrà inalzato la rappa. A queſto modo andrete ſeguitando ogn' anno ſenza più tramutarlo. Una coſa ſola da oſſervare ſi è, che nell' incapellare i vini tanto chiaretti dolci, che dolci coperti, e bianchi dolci ancora, uſiate l' imbottatore ſtorto, di cui vi rappreſento la forma, e figura nel fine del ſeguente capo acciocchè ſi riempia il bottallo pian piano per la parte dinanti, non per il buco di ſopra; perchè così verrebbe a intorbidarſi tutto, e a correr fortuna di guaſtarſi. Incapellato che l' avrete con queſta invenzione, lo turerete, e chiuderete ben bene da ogni parte, e così lo conſerverete ad uſo, e buon piacer voſtro, che riuſcirà vino da Prencipe, ſano allo ſtomaco, e alla lingua dilettevole.

Ho provato un' altra maniera di far vini dolci, quale, al parer mio, merita d' eſſer qui aggiunta, e alle ſopra deſcritte annoverata. Piglierete delle uve ſcielte, e tenute in terra al ſolito quella quantità, che vi piacerà; poi le porterete più intiere, e

ſane

ſane che potrete, in una tina larga aſſai, ma non troppo alta, cioè di due piedi e mezzo ſolamente. Dentro voi ne farete un ſuolo, ovvero letto, alto un piede, bene, e ugualmente diſteſo: e dopo che così accommodate le avrete, ſpanderete di ſopra due ſecchie di acqua freſca, e la vi laſcierete ſtare un poco di tempo, e ſinattantochè l' uva ne abbia imbibito qualche parte: poi caverete dalla tina quell' acqua, che reſterà alquanto avinata, e la riporrete in un cebro, ovvero vaſo di capacità convenevole. Queſto fatto, tornerete a porre, e formar un altro letto, ovvero ſuolo d' uve dentro la tina nell' iſteſſo modo, che ſi è detto, e vi getterete, e ſpanderete ſu poco a poco altrettant' acqua freſca come prima, e laſciata che l' avrete un pezzo, la caverete ſimilmente, e metterete dentro il cebro: reitterando di far l' iſteſſo tre, o quattro volte, ſinattantochè la tina ſarà poco meno che piena. Imperciocchè non biſogna empirla affatto, anzi levar tutta l' acqua, ſicchè non ne reſti ch' il manco, che ſi potrà dentro. Farete poi peſtar ben bene detta uva, e laſcierete bollire tre, o quattro giorni: paſſati i quali ſi potrà cavare il vino dalla tina, e metterlo dentro i bottalli apparecchiati, che lo troverete dolce, e buono, ſano, e dilettevole, e ſi potrà bere tutto l' anno: benche non ſarà così vivo, nè riſſentito, come l' altro chiaretto poco avanti deſcritto; per cagione dell' acqua, con cui ſi ſono bagnate, e come mortificate le uve. Ne credete, che queſt' acqua ſe ne vada perduta, perche reſtando avinata da uve perfette, ſarà anco perfetta da farne vini ſchiappati, e foſchi: ſicchè ne reſterete più preſto con guadagno, che con dano.

Quanto a gl' altri vini chiarerti più, o meno coloriti non dolci, che si fanno in questa montagna, essi tutti d' ordinario sono crudi; e questo avviene per non sapersi la maniera di farli, come si conviene. Io la descriverò in poche parole, cioè, che queste due sorti di vino chiaretto chiaro, e chiaretto coperto si possono cavar da una tina sola. Il tutto consiste di averla tale, che sia alta cinque piedi, larga quattro, e mezzo, più o meno di diametro, poco importa, purchè sappiano, che in ogni modo bisogna, che la tina sia alta, perchè la bassa lascierebbe troppo esalar il fumo, e la forza del vino, Nè mai possono i vini, che si fanno dentro tine basse, riuscir di quella bontà, che quelli, che si cavano dalle alte. Così dunque apparecchiata la tina, e l'uva nera colta, scielta, e maturata sopra la terra, come si è detto, la metterete dentro, e ivi lascierete, due o tre giorni, più o meno, secondo la stagione: se sarà calda, meno: se sarà fredda, più: la pesterete poi, e così pestata la lascierete nella tina sinoattantochè la rappa s' inalzerà, sollevata dal calor, e forza del vino, e all'ora, senza diferire un sol momento, ne caverete la quantità di vino proporzionata all' uva, come, verbigrazia, s' ella tiene, o rende quattro carrate, levatene subito due carrate, e lasciate il rimanente dentro ancora due giorni; quel primo cavato sarà vino chiaretto, e l' altro, che si caverà poi, sarà chiaretto coperto. Invaserete tutti due in buoni bottalli, e troverete ambidue nel suo tempo perfettissimi.

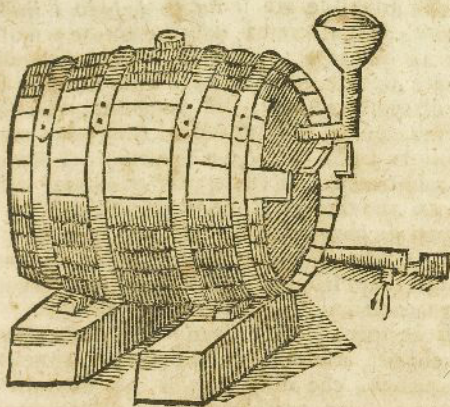
CAPITOLO VI.

Nuova ed eccellente maniera di far il vino nero dolce, qual si conserva due, o tre anni tale e sino dal primo anno sarà buono da bere, gustoso, e sano.

A Far questo vino, vanno conservate tutte le particolarità sopra descritte: Egli è vero che vi si richiede un poco di studio, e diligenza: però ne metterò quì al lungo la ricetta. Pigliate del Nebiol solo senza mescolanza d' altra sorta d' uva; e pigliatelo, che sia stato in brocca il più tardi, che sia possibile, acciocchè il fresco dell' Autunno, e la brina mattutinale, lo confetti, e riduchi alla compita sua maturità. Ponetelo poi sopra la terra, e fatene un montone ugualmente alto d' ogni banda d' un piede d' altezza al più. E perchè questa sorta d' uva facilmente si convertisce in mosto, avvertirete a due cose: l' una si è, di coglier l' uva in cavagne, o corbelle, più intiera, che far si potrà: l' altra è di metter attorno del mucchio o montone, che si farà dell' uva così colta, assi, o lunghe tavole di legno, ritenute con piccioli pali ficcati in terra, acciò detta uva non s' allarghi, e diffunda, nè col movere, e scorrere s' ammacchi, e sparga il mosto indarno. Si copriranno dall' ardor del sole, e dalla umidità della pioggia, affinchè restino dall' uno, e dall' altra difese. A qual effetto si accommoderanno pertiche, o remi di legno intorno di maniera che si possa di sopra stendere una tela, o linzuolo di giorno contra il sole, e levarsi la sera quando tramonta, acciocchè le uve ricevano il fresco, e ruggia-

da della notte. Si lascieranno così sopra la terra sei, o otto giorni, se la stagione sarà calda, e secca; se sarà umida, e fredda, basterà, che vi restino quattro, o cinque dì: passati i quali le farette portar subito dentro una tina fabbricata a posta, per far questa sorta di vino, di quell' istessa forma, altezza, e larghezza, che abbiamo poco avanti descritta, ragionando de' vini bianchi dolci, e del modo di farli. Posta l' uva dentro la tina non differirete punto, ma la farete incontanente pestar bene: poi la lascierete bollire quattro o cinque giorni: passati i quali ne caverete il vino, e l' invaserete in un bottallo, sicchè resti pieno, coprendone il coccone con una scudella come si è detto. Restato ch' egli sarà così imbotallato tre settimane o un mese, vi ricorderete di tramutarlo, e un' altro mese dopo, di tornar parimente a mutarlo: usando diligenza in tutte queste due volte, che lo tramuterete, di levarne ben bene la feccia, sicchè resti il vassello ben netto: continuando a riempirlo sempre del medesimo vino dolce, che così lo conserverete, e berrete tutto l'anno perfettissimo. E quando faceste pensiero di serbarlo più lungamente (il che non si può far con sicurezza, senza incappellarlo) avertirete di assaggiar il vino nel tempo delle vendemie, per veder come si sarà mantenuto. Se lo troverete ancora ben dolce, basterà, che ne caviate una brenta per ogni carrata: ma se avrà scemato assai dalla prima sua dolcezza, ne caverete due brente, e altrettante ne rimetterete dentro il bottallo, di dolce nuovo dell' istessa qualità, e sorta; e questo chiamiamo noi incapellare. Il che sebbene per tutto il Piemonte si pratichi, chi in una, e chi in

altra

altra maniera; io però fin quì non ne ho trovato, che una sola sicura, e convenevole a' vini delicati, e dolci: e questa si è l' istessa, che nel precedente capo abbiamo accennata, che si pratica coll' imbottatore, del quale mettiamo qui la forma, e la figura, acciocchè ognuno ne resti capace, e possa valersene a piacer suo.

Questo imbottatore vien fatto di tolla, largo, e lungo a proporzione della grandezza de bottalli, ch' anno da incapellarsi. La conca, o sia capacità superiore, insieme con parte della canna, non è dissimile punto agli imbottatori ordinarj. La differenza consiste nella parte inferiore, dove la canna si rivolta in angolo di squadra, per far ingezzione del vino, che vi s' infunde in linea riflessa, non diritta. Così per adoprarlo,

bisogna forare il fondo del bottallo in tal parte, e a tal misura, che sopra il forame restino due oncie d' altezza di vino almeno. E perchè la foratura non si può far così giusta, che la punta rivolta dell' imbottatore vì si possa cacciar dentro senza pericolo, che se ne vada del vino, bisogna con stoppe accommodarla di maniera, che riempia affatto il buco: poi piano, e con pazienza infonderete il mosto dentro l' imbottatore, la cui conca resterà sempre più alta, che il bottallo, caccierà come insensibilmente dentro il vecchio, il vino nuovo, senza alterarlo punto, nè impedir, che bere non si possa sin' allora, restando molto migliore, più chiaro, e saporito. Levandosi l' imbottatore, si tiene pronto, e apparecchiato un punghetto di legno con stoppe, o un pezzo di sovero, o sia natta, con che subito si tura il buco: Osservandosi ogn' anno di far l' istesso, e a chi vuol conservar il vino molti anni dolce, ed eccellente.

E acciocchè col dissegno dell' imbottatore, li curiosi abbiano quello della cannella, o sia punga, che deve servir, e doprarsi per cavar il vino ordinariamente dalla botte, n' abbiamo fatto ritrar la figura, tale, che scorgere la potete, a canto del bottallo qui di sopra schizzato: dove si vede, che il vino non si può sfogar tutto a un tratto, nè sgorgar fuori: ma che casca sotto essa cannella dentro il boccale, o qualsivoglia altro vaso, senza perdita d' una sola goccia, e senza che la forza sua così liberamente, e abbondantemente svapori.

CA-

CAPITOLO VII.

Modo d' incappellar ogni ſorta di vino bianco chiaretto, griſo, e nero, ſenza il ſopra deſcritto imbottatore.

E' Buona, utile uſanza quella d' incapellare i vini, poichè i vecchi gagliardi ne rieſcano più grati, e gli auſteri più amabili. E in effetto ſenza queſta pratica, i vini noſtrali non poſſono paſſar un anno, non che molti, ſenza pigliar odore, o ſapore di vecchio. Adunque eſſendo di neceſſità, per mantenerli buoni, d' incapellar i vini chiaretti, griſi, neri, e eziandio bianchi, biſognerà, per farlo come ſi conviene, primieramente cavar li vini vecchi d' ogni ſorta, che volete incapellare, fuora della botte, ove ſaranno invaſati, e poi nettarla ben bene, con cavarne intieramente la feccia, e lavarla ſinattantochè reſti ben netta: oſſervando, che l' ultima lavatura ſi faccia con buon vino, gettandolo inſieme con le precedenti lavature dentro la tina, dove ſi farà il vino per la ſervitù. Queſto fatto, riporrete il vino chiaretto, o griſo, o altro nell' iſteſſo bottallo, d' onde lo cavaſte, ſenza empirlo: ma laſciandovi ſempre, e ogni anno, tanto di vuoto, che ſi richiede per incapellarlo, come per eſempio, ſe il bottallo tiene dieci brente, avrete il primo anno da mettervi la quarta parte, cioè due brente e mezza di moſto, il ſecondo ſopra l' iſteſſa quantità di vecchio, metterete tre brente di moſto: e così, ſecondo ch' andrà invecchiando, ve n' andrete aggiungendo qualche poco di più: ma non ſi deve arrivar giamai ſino alla metà.

ta: eccetto ch' avefte qualche vino tanto efquifito, ch' al tempo delle vindemie fi trovaffe, per troppa bontà fua, calato di due terzi in circa, perchè in tal cafo, affine di confervare il rimanente, fi può incapellare due terzi: egli è vero, che per giuocare più alla ficura, io configlierei ogni uno di tramutare quel vino vecchio in un più picciolo bottallo, per poter incapellarlo con la debita prefcritta porzione. Avvertendo fempre, che ogni vino vuol effer incapellato di fimile vino, come il chiaretto, del chiaretto: il bianco, del bianco, il grifo, del grifo, e così degl' altri, acciocchè reftino fempre dell' ifteffo colore, e fapore.

CAPITOLO VIII.

Del vino maturo non dolce, e ftomacale, e della maniera di farlo.

COme ogni ftagione ha i fuoi cibi, così anco fono i vini d' una, o d' altra forta, più o meno ricercati, fecondo i tempi: quelli, che guftano l' Inverno, non piacciono nella Primavera; nè quelli della Primavera, l' Eftate: onde è neceffario di averne per ogni ftagione. E perchè ne' giorni canicolari, che fcema il calor naturale, diminuifce l' appetito, e fi mangia quantità di frutti, maffime meloni, dopo i quali ogn' uno ricerca, sì per gufto, che per fanità, di bere de' migliori, e più potenti, che fi poffano ritrovare; Sarebbe inefcufabile dimenticanza la mia di tralafciar il modo di far il vino, che fi chiama di Melon. Per farlo dunque, piglierete delle uve nere fopra defcritte, e quelle che chiamiamo Nebiol, Moftofo, Cario, e Grifa, tutte ben mature, e fcielte con tanta dili-

gen-

genza, che non ve ne ſia d' altra ſorta noſtrale, nè alcune verdi, nè marcie, anzi tutte ſiano colte da perſone pratiche, e intelligenti nella vigna; e le farete portar ſubito, mentre ſi vindemiano, in una tina apparecchiata, alta cinque piedi Liprandi, e larga a proporzione, come vi moſtra la qui poſta

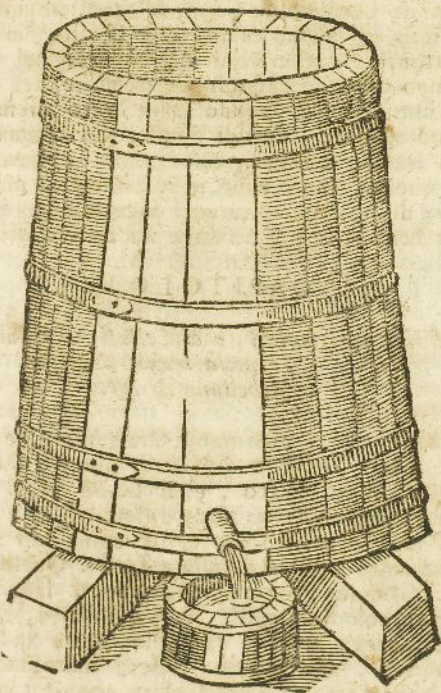



figura. Poi quando ſarà ben piena, e colma, la laſcierete ripoſare così due, o tre giorni:

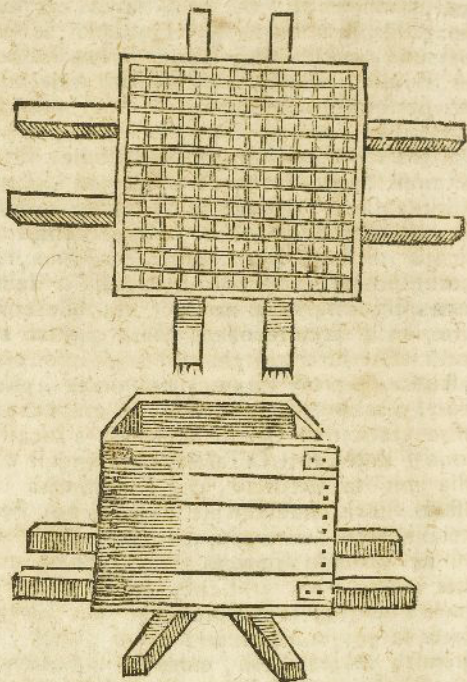
passati i quali le farete pestare: e mentre si pesteranno, ne caverete il mosto per la punga, acciocchè le uve si possano tuttavia pestare meglio. Dopo questo rimetterete il mosto cavato dentro l' istessa tina, e così lo lascierete bollire per lo spazio di sei, o sette giorni al più. Passato questo termine caverete il vino, e l' invaserete, che riuscirà senza dubbio di bel colore, potente, e stomacale, ma sua bontà non si può sentire, nè gustare, se non dal primo di Maggio in su, fin' all' Autunno, e alle vindemie istesse; nel qual tempo si potrà eziandìo incapellare del medesimo, cioè mettendo sopra otto brente di vino vecchio, due di mosto, che appena abbia levata la rappa; osservando nel rimanente quello, che si è nel precedente capo notato, cioè di tramutarlo avanti incapellarlo, e nettar bene il bottallo, dove ha da riporsi,

CAPITOLO IX.

De' Vini graticulati, e crivellati, e passati per il sacco, e della maniera di far ciascheduno di essi.

I Vini, che si chiamano Graticulati, e Crivellati, benchè diversi di nome, sono li medesimi in effetto, e si fanno quasi dell' istessa maniera: nè altra differenza vi è, che dal più, o manco capace e commodo instrumento, che s' adopra a farli. Quelli con la graticula prouta facilmente si fanno, e questi con il crivello, con più fatica, e stentatamente: siccome da quello, che n' andremo dicendo, ad ognuno resterà manifesto. E perchè a far vino graticulato convien provedersi avanti ogn' altra cosa, d' una Graticula, bisogna saperne e la forma, e l' uso. Questa

altro non è, ch'una gran cassa di legno quadra, la quale ha da farsi forte per l'effetto, a cui deve servire. Si terrà larga per ogni lato piedi due oncie tre Liprandi, e alta piedi uno, oncie dieci simili. Il suo fondo si farà di listelli d'assi fra di loro incrocicchiati, tutti forati a piccoli pertuggi spessi non più grandi, che da potervi metter il dito, in guisa di graticula, d'onde prende il nome. E perchè non solamente ha da sostentare il carico dell'uva, che vi si metterà, ma eziandìo d'una, o più persone, che vi entreranno per calcarla, si terrà forte, unito, e piano, acciocchè più agevolmente vi si possa schizzare l'uva, e cacciarne il mosto fuora. Così ordinata, ha d'accommodarsi sopra quattro travicelli assai forti, larghi tre o quattro oncie ciascuno, e grossi in circa un'oncia, più o meno, secondo la grandezza, e gravezza di vostra graticula: Questi travicelli s'incastreranno l'uno dentro l'altro negl'angoli della cassa con tal artificio, che l'estremità loro passino fuora circa un piede di lungo, sicchè facciano otto punte, le quali tutte incastrandosi nel bisogno sopra la tina, sostenteranno detta cassa, o sia graticula senza pericolo, si mova punto: tanto più, che per maggior sicurezza potrannosi forare dette punte, ed estremità de' travicelli, e dentro il buco metters chiodi, o caviglie per maggiormente fermarla: Il che tutto vien all'occhio distintamente nelle due presenti figure rapresentato: nella prima si vede la forma della graticula: e nell'altra il disegno della cassa intiera posta sopra i suoi quattro travicelli. In questa maniera divisata, e apparecchiata, e

nel

nel tempo delle vindemie accommodata sopra la tina, farete ſcielta delle migliori uve, e più mature della vigna, che ſiano ſtate ſopra la terra, che così migliore ne riuſcirà il vino: ſe non, potrete liberamente (che poco importa) a miſura, che le andrete cogliendo, farle portare dentro eſſa Graticula; avertendo di non empirla, anzi,

zi,

zi, che la quarta parte della capacità sua resti sempre vuota, e senza induggio vi farete entrar uno, o due uomini, ch' anderanno pestando tutta quell' uva: ma leggiermente, e non a tutta forza: perchè basta, che dentro la tina il primo vino caschi, dovendosi poi levar quell' uva, cioè la rappa mal pestata, e porsi sotto il torchio per cavarne quanto vi sarà rimasto di vino, il quale poco cederà al primo in bontà, anzi riuscirà dolce, e buono per incapellare i vini vecchi: se non vorrete più presto gittarlo sopra altra vindemia, e in altra tina: Il che potrete far, che così anco miglior, e più gagliardo si renderà. Levata la prima rappa dalla graticula, tornerete a riempirla d' alrre uve scielte, le pesterete, ne cavere te il vino, ne leverete la rappa, come già avrete fatto, anderete reitterando l' istesso finchè la tina resti piena, e che ve ne sia quella quantità, che dentro desiderate, All' ora lo lascierete riposare, e bollire per lo spazio di dieci, o dodici giorni, e più anco, se vorrete: perchè non vi è pericolo che diventi più coperto di colore, o di sapore più aspro; avvegnacchè non vi è rappa alcuna, che guastar lo possa, e li acinelli, e grani d' uva schizzati, che sono nel pestarli passati per i buchi della graticola, tutti vanno a galla un mezzo piede alto sopra il vino: il che serve come di coperta, ch' impedisce, che non svapori troppo, nè altrimente riceva offesa dall' aria; anzi si va tuttavia più nella tina purgando, e maturando, sicchè resta bello chiaretto. Invasato che l' averete, ne potrette bere fin dal primo anno con gusto, e senza che per la crudità sua offenda punto lo stomaco: piuttosto n' ajuterà la digestione. Se vorrete conservar-

ſervarlo più d' un anno, oſſerverete quanto s' è detto di ſopra, travaſandolo prima, d' incapellarlo, che così non prenderà odore del vecchio, e ſi manterrà ad ogni piacer voſtro buoniſſimo.

Quanto a' vini crivellati, il nome dimoſtra che biſogna adoprar un crivello, a farli, ma convien ſaperne la forma per ſervirſene. Farete dunque fare un gran crivello, largo piedi due di diametro di legno tutto attorno, come gli altri crivelli, un poco più alto di ſponda, e in ciò ſolo differente, che il fondo vien fatto di fili di ferro traverſati in guiſa di cribro, e così ſerrati, che per i bucchi, che vi reſtano, poſſa liberamente paſſare il moſto, e l' ſucco dell' uva, ma non già la vinaccia, ne anco un grano intiero. S' appicca poi queſto crivello al ſolaro ſopra una tina grande conforme alla quantità del vino, che far ſi vuole, e dentro ſi mette l' uva ſcielta allora vindemiata, o veramente tenuta ſopra la terra, e colla mano un uomo potente, e gagliardo la va ſchiacciando, e cacciando fuora del crivello dentro la tina, e come ne ha fatto paſſare il meglio, butta via in altra tina la rappa; poi piglia dell' altra uva, ne riempie il crivello, e così va facendo, levando ſempre la rappa, e tornando a metter altr' uva, ſinattantochè vede dentro la tina quella quantità di vino, che deſidera di fare. Non ſi laſcia ſoggiornar dentro, anzi ſubito ſi cava, e metteſi ne' bottalli apparecchiati, perchè non avendo coperta di rappa, nè d' acinelli, potrebbeſi facilmente guaſtare.

Intorno poi al vino, che ſi fa con ſacchetti, ci va minore fatica, che ne' due precedenti. Pigliate tela groſſa di canape, e fatene ſacchetti pontuti a forma di ſcartozzo,

tozzo, larghi ſopra un braccio, e altrattanto lunghi; appiccateli con funi ſottili al ſolaro della ſtanza, ſicchè venghano a pendere dritto ſopra la tina. Mettete dentro queſti ſacchetti quella quantità d'uva ben matura, un poco ammaccata, e fiaccata, che capir potranno: laſciatela così ſtare, che ſubito da ſe ſteſſa farà moſto, e andrà piovendo dentro la tina. E come vedrete, che poco o niente più gocciolano i ſacchetti, levate via quella rappa: riponetevi dentro altra uva freſca, e alquanto ſchiacciata, come prima, e coſì continuate di fare finchè vediate la tina piena, o che vi ſia tanto vino, quanto volete fare, cavatelo immantinente invaſatelo, e laſciatelo purgar ben bene nel bottallo, tramutatelo a' ſuoi tempi, bevetene, che buon pro vi faccia, e se non lo vorrete bere quell' anno, ricordatevi almeno d' incapellarlo alla ſua ſtagione, chè riuſcirà vino dolce chiaretto, di bel colore, e buono allo ſtomaco.

MODO DI FAR VINI

Bianchi, dolci, e piccanti con un poco d' acqua,

PIgliano l' uve bianche, cioè Malvagia, Vernaccia, e altre ſorte d' uve dolci, ſcelte, le quali dopo averle cote in corbelle, intiere, ſi pongono ſopra tavole fatte di vimini, in altezza di oncie 6. bene ſteſe, e accommodate, eſpoſte al ſole, e ivi hanno da ſtare ſei, o otto giorni, ſendo la ſtagione calda; ſe ſarà piovoſa, ſi riporranno al coperto, e per mancamento di dette tavole, ſi potranno accommodare ſopra

la

la terra, ma con destrezza , acciò non facciano mosto, e staranno in detto luogo, come sopra, poco più, o meno, non importa; e se venisse pioggia, coprirle.

Vanno poi levate dette uve, e riposte, in un mastello, ó sii sojo, e subito pestarle bene, e colate co' piedi, avrete in pronto una tina grande, che possa tenere una carrata di vino, più, o meno, secondo la quantità d'uva ch'avrete, e le andrete riponendo in essa di mano in mano, secondo che andrete pestando, nella quale vi farete gittar dentro, come farebbe per ogni dieci brente di vino, che sperate che debba uscire da detta tina, una brenta, e mezza d'acqua, e se sarà di fonte, sarà meglio. Lasciate poi bollire detto vino non più di ventiquattro ore, e subito cavato detto vino, va riposto in un'altra tina, che sia capace di detto vino, e la rappa, che resterà in detta prima tina, si potrà torchiare, ovvero gittarli sopra due, o tre brente d'acqua, che sarà bevanda per la famiglia, piacevole, e buona.

Dopo avrete pronto un telaro di tre travicelli al lungo, e due travetti maggiori per testa, ne' quali vi saranno incassati li tre suddetti nel modo come segue, li detti tre travicelli saranno lunghi piedi quattro, oncie tre liprandi, inclusi li due travetti per testa alti oncie due, e mezza, larghi sopra oncie una e mezza, nella quale larghezza vanno levate le quadrature di detti, acciocchè non offendano, e guastino li sacchetti; li suddetti tre travicelli incassati come sopra, l'uno nel mezzo, e li due da canto, vi riescono due aperture, le quali avranno a esser oncie sette, e mezza per ogni voto netto, alla estremità di detti voti vi van-

no

no in quadratura poſte ventiuna caviglie di ferro, ovvero di legno, avvertendovi, che al travetto di mezzo dette caviglie ſi avranno da porre nel mezzo del detto, e andranno altre oncie una in circa, alle quali vi vanno appeſi dodici ſacchetti di canepa ben teſſuta accommodata a quattro a quattro, e fatti a modo di un cappuccio di frati, con la punta in giù, e ſopra vanno attaccati con quattro ſtacche di bindello, ovvero cordelle forti a ogni ſacchetto alle ſuddette caviglie di ferro, che verranno in quadratura a riempire il voto del telaro, e reſteranno detti ſacchetti larghi, acciocchè più agevolmente vi ſi poſſa gittar il vino dentro; le punte ſotto di detti quattro ſacchetti saranno unite inſieme, acciocchè poſſano trovare il centro del cebro, che va poſto ſotto per ricevere il vino, di modo, che detto telaro porterà dodici ſacchetti, e ſotto tre maſtelli. Le ſuddette caviglie avranno due ſtacche di ſacchetti per una, eccetto le quattro de' cantoni del detto telaro, il quale ſarà ſoſpeſo da quattro travicelli maggiori de' ſuddetti, che ſerviranno per piedi, quali vanno tanto alti, che ſotto vi poſſano ſtare li tre cebri, la bocca de' quali ſarà alla eſtremità della punta di detti ſacchetti, acciocchè volendo levar li cebri, non urtino in detti ſacchetti, che ſarebbe cauſa di turbidare il vino, che ſarà dentro. Come meglio nella qui preſente figura potrete vedere.

Du-

Dopo vanno empiti li ſuddetti dodici ſacchetti, del vino riposto nella tina ſuddetta, con una cazza grande di rame, e meglio con qualche vaſo di legno, e laſciare uſcire il detto vino ne' maſtelli a ſua commodità, e non toccarli; uſcito che ſarà detto vino, verſatelo in altri cebri, e ritornate gl' isteſſi al ſuo luogo, e poi ritornate a rimpire detti ſacchetti del medeſimo vino, che ſarà ne' cebri, cominciando però al primo vino uſcito, e riporlo negli ultimi ſacchetti, e coſì andrete facendo due volte dell'isteſſo vino: dopo vanno levati li dodeci ſacchetti, e levarli la feccia, e con acqua lavarli, ſinchè re-

reſtino ben netti, e ſubito riporli al ſuo luogo, e tornate a ripaſſare il detto, tanto che reſti chiaro; invaſcellare il detto vino, e coprire la botte con una ſcudella di terra. Al S. Martino poi va mutato, e un' altra volta al fiorire del perſico, per raffreddarlo, acciocchè non bolli, e riuſcirà dolce, e piccante, e ſi conſerverà tutto l'anno. Quando però volete bere di una botte di detto, biſogna ſeguitare ſin al fine, cioè ogni giorno, ovvero ſe pur volete che ſi conſervi, riempirlo ſubito di altro ſimile, altrimenti ſi convertirà in buon aceto.

Queſta deſcritta invenzione ne' noſtri, e altri paeſi, può ſervir a paſſare vini ne' ſacchetti, come ſarebbono chiaretti, graticulati, e li torchiati, acciò reſtino chiari, e netti, così che quando ſi vogliono mutare, non vi ſi trovi tanta feccia, che da cauſa ſpeſſe volte, che li bottalli reſtano ſcemi in quella ſtagione, in cui non ſi trova vino per riempirli; ma io non ſottoſcrivo altrimenti, che mettendo l'uve al ſole, come ſopra s'è detto, ſtando che quando l'uva è ſpiccata dalla pianta, non ha più biſogno di eſſer riſcaldata, dà cauſa, che li vini ſi convertano in aceto, e non ſi conſervino.

CAPITOLO X.

Del vino di paglia, e del modo di farlo. Del vino chiamato Tortu, e altra nuova maniera dall'Autore praticata per far vino maturo, ed eccellente.

DAlla paglia ſi cava il grano, non il vino; e chi da quella queſto cavar poteſſe, ſarebbe più che la Natura. Dall' uva dunque ſi cava: e l'arte con la paglia lo

può

può render migliore, nella maniera, che vi insegnerò.

Nel tempo delle vendemie coglierete quella quantità d'uve, che giudicherete necessaria a far tanto vino, ch' all' intento vostro basti. Non pigliate d'ogni sorta d'uva indifferentemente, ma delle dolci sole, quali sono il Nebiol, Mostoso, e Grisa, ed esse ancora sciegliercte ben mature, le più sane, e intiere che sia possibile, le riporrete poi acconciamente d' una in una sopra la paglia fresca stesa in terra, o sopra tavole in stanze, o luoghi coperti a posta, per questo effetto riserbati. Così le lascierete per lo spazio di due, o tre settimane impassire: poi le metterette in una tina di proporzionata grandezza per la quantità loro: le farete pestar ben bene, e tosto che vedrete gonfiarsi, e inalzar la rappa, ne caverete il vino, e lo metterete dentro il bottallo a bollire. Riuscirà estremamente dolce, e tale si manterrà tutto l'anno, gustosissimo da bere l' invernata, ma non avrà altrimente del piccante. Io per me in luogo di pestarlo dentro la tina, giudicherei più ispediente, e molto meglio il portar l' uva subito sotto il torchio, e premerla a tutto potere, che oltrechè più vino se ne caverà in questa foggia, riuscirà non meno dolce, e più potente, e stomacale.

Il Delfinato usano altro modo di far impassir le uve, e ciò sopra l' istessa pianta. Quando le scorgono ben mature, o in procinto di esserlo, si mandano uomini pratici nelle vigne, i quali pigliano i tralci, e rami più carichi di racemi, e della miglior sorta, e con la mano si vanno gagliardamente storcendo, acciò più non ricevino nutrimento, nè vigore dalla sterpe. E così le lasciano

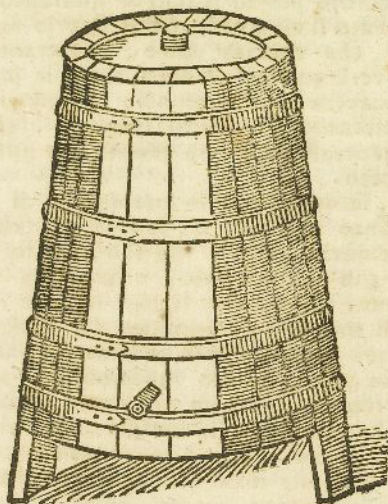
no alla pianta attaccati otto, o dieci giorni, esposti al sole, e all'aria della notte, e alla brina ancora; la quale quanto più vi dà, tanto migliori le rende. Li tagliano poi, e portano nella tina, ove pestati, il vino, che se ne cava, riesce al pari di quello della paglia, dolce, buono, e stomacale. I Delfinenghi lo chiamano nella lingua loro *Vin tortu*. A me però pare più facile, e da'mali tempi più sicuro coglier l'uva, quando fa bello, e metterla a maturar sopra la paglia.

E perchè non sempre, nè a tutti vien commodo di far o l'uno, o l'altro, ho pensato, e ritrovato un'altra maniera di far vini, che riusciranno maturi in più breve tempo, e con minore fatica. Io metto tanta quantità d'uve in una tina, che possa render quattro carrate di vino. Le faccio pestar ben bene: le lascio bollir quattro, o cinque giorni: poi ne cavo il vino, e quello incontanente in altra tina di simile grandezza ripongo: e di nuovo pigliando altre uve scielte, le fo pestar ben bene, e di esse riempio questa seconda tina, dove ho riposto il vino dalla prima cavato; e ve lo lascio dentro finattantochè vi si chiarisca, e allora con diligenza lo metto dentro i vasselli ne' quali si conserva bene, e riesce piccante, e buono in tutta perfezione.

CA-

CAPITOLO XI.

Del vino del Gallo: del modo di farlo: e come ad imitazione di quello se ne può far altro migliore.

IL Gallo nelle giornate sue dell' Agricoltura, trattando diffusamente del modo di far vini, ne mette uno dell' invenzione sua, ch' egli preggia assai. E benchè il libro suo da tutti coloro, i quali dell' agricoltura si dilettano, sia con molto gusto, e utilità letto, e studiato: così che pare soverchio il descrivere quì quello, ch' ognuno può veder nell' Autor istesso: nientedimeno per alleggierir la penna a chiunque, che non l' avesse a mano, di ricercarlo; ne restringerò qui in poche parole quanto fa a proposito nostro. Bisogna aver una tina della forma, che nella presente pagina vi viene rappresentata: larga sotto al fondo piedi tre di diametro, e alta quattro piedi liprandi, che render possa tre carrate di vino più, o meno, secondo la quantità del vino, che pretendete fare. Voi empirete questa tina d' uva scielta, che stata sia, come detto si è, sopra la terra, salvo che la stagione fosse perversa, e che di ciò fare non si avesse tempo, nè commodità: avvertirete però di non colmarla, nè empir tanto, che non vi resti luogo da mettervi quella quantità d' acqua, che adesso diremo.

Empita alla debita misura che l' avrete, lasciatevi soggiornare dentro l' uva due, o tre giorni. Questi passati fate entrar dentro uomini gagliardi per pestarla: e mentre che la pesteranno, andate cavando il mosto, sì perchè meglio si pestino, come ancora acciocchè coloro, che pestano, offesi dalla violente fumosità del mosto non restino suffocati. Quando giudicherete che ben pestata sia, ritornate dentro il mosto, che cavato n' avete, e tenete una caldaja piena d' acqua in su'l fuoco, e subito che bollirà, gettatene tre brente dentro la tina: ciò fatto copritela con un largo coperchio d' assi a questo ef-

fetto apparecchiato, e con buoni chiodi di ferro attaccatelo ben bene: e così laſciate il tutto bollire per lo ſpazio di quarantott' ore: cavate il vino poi, invaſſellatelo prontamente, che riuſcirà dolce, e piccante, e conſerverà queſto ſuo dolce tutta la ſeguente primavera, convertendolo appreſſo in più vivo piccante, e tanto ſvegliato, che da tutti generalmente ſarà tenuto per guſtoſo, e delicato.

Ma, ſe queſto per le due qualità di dolce, e piccante vien lodato, ſon certo, che più lo ſarà quello, ch' io ſon ſolito di far nella mia vigna con artificio, e induſtria molto maggiore. Io piglio il Nebiol ſolo, o ſe queſto non mi baſta, v'aggiungo del Moſtoſo, e altre uve nere eſquiſite ben mature, ſino alla terza parte. Subito vendemiate io le faccio portar in una tina d' altezza mediocre, però che render poſſa due carrate di vino; e a miſura, che ſi vanno vendemiando, do ordine, che colle mani ſi ſchiaccino ne' maſtelli, ovvero brente, o cebri, come diciamo, e che così ſi gettino dentro la tina: dove in quell' iſteſſo tempo le fo peſtare da uomini pratici. Poi quando vi è tutta quella quantità, che ſi richiede, io faccio metter dentro due brente e mezza d'acqua, ſe pur la ſtagione è buona: e quando s' incontra contraria, cioè umida, o fredda, una brenta e mezza ſolamente. Egli è vero, ch' io mi guardo bene di non gettar mai tutta quella quantità d' acqua in un tratto dentro la tina: ma per dar tempo all'uva di ſuperarne la frigidità, io ve la metto in quattro volte: come ſarebbe a dire, ſe l' avrò fatta peſtare la mattina, all'ora ſteſſa, faccio ſpandere ſopra, la quarta parte dell' acqua, che vi va poſta: e altrettanto, ſei ore appreſſo, ve ne fo gettare,

con-

continuando di sei in sei ore fino a quattro volte. E acciocchè più adagio, e più egualmente l' acqua si diffonda dentro la tina, do ordine, che in mezzo di essa sopra le uve si ponga boccone, e rivolto un gran bacino di rame, o di legno, e che i portatori vuotino le brente loro piene d' acqua a piombo sopra quel bacino, il quale sendo così rivolto frange l' acqua, e la spruzza da ogni banda in guisa di pioggia. Lascio poi stare il vino, e l' acqua insieme ventiquattr' ore dentro la tina, e appena aspetto che la rappa s' inalzi, ch'io subito ne faccio cavar il vino, e invasarlo, coprendo il bottallo, al solito, con una scudella, acciocchè possa alquanto, ma non affatto, sfogarsi. La rappa, che avanza, la fo torciar ben bene, e ne metto il vino in altro bottallo, quale riescebuono, e gentile. Quanto al primo, quello solo stimerà la bontà sua, chi ne avrà provato: perchè mantiene il dolce, e picca con tanta delicatezza la lingua, che sveglierebbe un mezzomorto. Avvertirà però ognuno chi vorrà farne di questa sorta, che bisogna un mese dopo invasato, cavarlo dalla sua botte, e levargli la feccia con diligenza: e un altro mese appresso, che sarà verso il Natale, travasarlo un' altra volta, e non più: empiendolo sempre affatto, quando si tramuta, massime questa ultima, e dell' istesso vino: Del quale conserverete un barrale, o piccolo bottallino espressamente per questo effetto. Lo turerete poi ben bene, e ne berrete quando vi piacerà, che miglior lo troverete al gusto, che non potrei lodarvelo giamai con parole.

CAPITOLO XII.

Delle Crespie, e modo di farle con acqua, e senza.

TUtte le crespie sono dilettevolissime al gusto per l'accutezza del piccante con la soavità del dolce mischiata. E credo, che così sia chiamata, perchè bevendola, fa crespare le ciglia, e come grinciare la fronte dal mordicante, e vivo sentimento, che la lingua ne riceve. Ve ne sono di sorte diverse, come anco le maniere di farle. Si riducono però a due: perchè si fanno o con acqua, o senza. Le vere Crespie si fanno con acqua, e questa è l'ordinaria, e più comune regola. Si piglia un bottallo d' una carrata di misura, che sono dieci brente nostrali; dentro se ne mettono quattro di buon vino vecchio, e altrettante di mosto dolce, cavato dalla tina dopo pesta, subito che s' inalza la rappa. Sopra queste otto brente di vino vecchio, e mosto, se ne mette una di grani d'uva buona, e scielta: poi sopra il tutto per finire d'empir il bottallo, e compire le dieci brente, se ne getta una d'acqua tepida. Il che fatto, si tura bene il bottallo, e così si lascia stare sin'al primo freddo: nel qual tempo se ne potrà cominciar a bere, e di là innanzi continuar tutta la Primavera; e parte eziandio della state, che si manterrà buonissimo. Ma chi vorrà meglio ancora conservarlo, non vi metta acqua: anzi la vada compensando con aggiungere al vino vecchio, e mosto sopraddetto, a ciascuno una mezza brenta. Chiudete, e turate il bottallo, come si è detto, acciò la forza, e i spiriti del vino vi restino con-

centrati: nè dubitate punto, che non riesca migliore, e di più sicura guardia. Sarà bene, ch'i bottalli, dove farete le crespie, abbiano un uscietto sopra nelle doghe, o dinanzi nel fondo, per maggior commodità di nettarli, e levarne i grani d'uva, quando saranno finite di bere.

Altra maniera manco volgare, e più eccellente, è stata da me più volte provata. Chi vorrà valersene, pigli un bottallo della tenuta prescritta, cioè d'una carrata giusta: Mettavi dentro brente sei di buon vino vecchio di quell'anno, e tre di mosto dolce allora dalla tina cavato, subito dopo pesta l'uva, e al primo movimento, e levar, che fa della rappa. Poi getti sopra una buona mezza brenta d'uva sgranata, e all'instante una mezza d'acqua un poco tepida. Lo turi bene col suo coccone, e così senza aggiungervi più, (benchè cali) nè acqua, nè vino, lo lasci sino al mese di Marzo, o d'Aprile, ch' allora sarà perfettissimo, dolce, e piccante.

Per far una crespia senza vino vecchio, e senz'acqua, ritenendo sempre l'istessa misura d'una carrata, acciocchè ogn'uno sappia la proporzione, che vi si ha da osservare, volendone far minor, o maggior quantità. Porrete dentro l'apparecchiato bottallo brente sei di vino nuovo ben maturo fatto d'uve scielte, ch'abbia bollito sei, o otto giorni nella tina. Aggiungetevi tre brente di mosto dolce. Sopra l'uno, e l'altro mettete una mezza brenta d'uva scielta sgranata, e altrettanto d'acqua tepida. Eccovi la Crespia fatta senza vino vecchio. E se vi piace ch'esso sia ancor senz'acqua, in vece di quella, mettetevi del mosto, che non mancherà di restar eccellente; benchè non si può

negare, che quel poco d'acqua non v' accresca molto il piccante: essendo perciò tenuta come generale, e necessario ingrediente delle Crespie.

CAPITOLO XIII.

De' vini schiappati, e diverse maniere di farli.

CORreranno fortuna di calar presto i bottalli pieni di buoni vini, ed esquisiti, se non si provede alla bevanda della servitù in modo tale, che la libertà di beverne quanto vorrà, salvi e risparmi il poco, che il Padrone per se riserba: imperocchè al trattato de'vini eccellenti non sarà disdicevole d'aggiungere come retroguardia, la maniera di far diversi vini schiappati, gli uni dagli altri alquanto migliori. E perchè tutto l'artifico consiste a saper ben proporzionar la quantità dell'acqua con quella dell' uva, si terrà per regola generale, che delle quattro parti, le tre devono esser d'uva, e la quarta d'acqua. Come per esempio, se l' vue poste dentro la tina si giudicheranno poter rendere tre carrate di vino, mettetevi una carrata d'acqua. Lasciatela stare due, o tre giorni: pestate il tutto poi, e per far miglior pesta, cavate quel vino adacquato, che ne potrà uscire; rigettatelo sopra, e dopo tre, o quattro giorni, che si sarà scaldato, e fortificato con la rappa, cavatelo, e l' invaserete: che così riuscirà gentile, piccante, e si potrà bere solo, o veramente mischiato con i vini grossi, per la famiglia.

Quest'altro modo farà il vino molto migli-

gliore. Pigliate trenta brente d'uva buona, e ben matura: ponetela dentro una tina, o altro vaſo di capacità baſtante. Laſciatela ſtare cinque, o ſei giorni: cavatene poi fuori il moſto quanto potrà uſcire. Mettetelo in altra tina, o vaſo capace. Fate ſubito peſtare con i piedi quell' uva, d'onde s'è cavato il moſto. Gettate ſopra dieci brente d'acqua più o meno, ſecondo che va più o meno matura, e aſciutta la vindemia. Se ſarà umida, una brenta di manco: ſe ſarà calda, una di più. Rigettate dentro la tina quel vino, che cavato n' avete. Tornate a riccalcar, e ripeſtar il tutto inſieme: e così laſciatelo tre, o quattro giorni. Cavate il vino poi, e poi invaſatelo, che io vi prometto ch'altri che ſervitori ne potranno bere; tanto riuſcirà delicato, e ſano.

Soggiungeremo quì per fine un'altra ricetta grazioſa di far vino con acqua, facile ad ognuno da provar, e di grandiſſimo utile, quando pur poteſſe continuar tutto l' anno. Pigliate uve ſcielte, e ben mature delle migliori, che da noi ſono ſtate nel principio di queſto trattato deſcritte. Fattele ſgranare in quella quantità, che vi piacerà, mettetele dentro una tina o bottallo, e ſopra ogni dieci brente di detta uva ſgranata, gettatene due d' acqua calda bollente. Coprite ſubito con un fondo la tina, ſicchè reſti ben chiuſa d' ogni banda. E ſe ſarà un bottallo, turatene ben bene il buco col coccone: perchè queſto baſta, nè vi va altro, ſe non che laſciarvi ſtare il vino un poco di tempo, e ſinattantochè ſia raffreddato il ſuo calore. D' allora in poi, non ſolamente ſi potrà bere con guſto; anzi, dopo meſſo a mano, biſogna cavarne ogni dì ſinchè ſia finito: oſſervando, che coloro,

che andranno a cavarlo, portino dell' acqua dentro il boccale, o altro vaſo per gettarla nel bottallo innanzi che ſe ne cavi il vino. Continuando di così fare con diſcrezione, moltiplicheranno il vino, e ſcemeranno la ſpeſa.

CAPITOLO XIV.

Delle miſure, di cui nel preſente trattato s' è ſervito l' Autore.

PErchè dalla diverſità de' peſi, e delle miſure naſcono equivochi, ed errori grandiſſimi; e che l' intenzion mia è, quale fu ſempre, di ſpiegare in queſta poca mia opera ogni coſa con tanta intelligenza, e facilità, ch' ognuno ſe ne poſſa valere alla ſicura: ho voluto con poche righe brevemente dichiarar le miſure, delle quali mi ſon ſervito deſcrivendo or una coſa, ora l' altra. Varj ſono i piedi: il più comunemente in queſto paeſe uſitato, è quello, ch' i maeſtri chiamano Liprando. Contiene dodici oncie, e ciaſcheduna di eſſe è di queſta lunghezza ———————— della quale ſi formerà l' intiera miſura del piede: e da quella ſi verrà in eſatta cognizione delle altezze, e larghezze di ſopra propoſte per la fabbrica, e coſtruzione de' vaſi neceſſarj alla fattura del vino. Le miſure de' liquidi, in quanto ſe ne ſiamo ſerviti, e biſogna ch' inteſe ſiano, da chi vuole ſervirſi di queſta noſtra fatica, ſi riducono alla brenta, alla carrata, e alla ſtagnata. La Brenta di vino di queſta Città di Torino è di ſtagnate trentadue. La ſtagnata contiene due boccali, e il boccale di vino peſa comunemente libre due, oncie quattro noſtrali:

Sic-

Sicchè la brenta viene a pesar rubbi sei, e la carrata, ch' è di brente dieci, si trova pesar a questo conto rubbi sessanta. Il che si deve intendere de' vini, che comunemente si bevono, e portano a vendere ne' mercati: conciosiachè li bianchi, chiaretti, grisi, e altri più delicati, e spiritosi sempre più leggieri sono, come pel contrario i neri, più coperti, e corpulenti più gravi, e pesanti, in uguale misura si ritrovano.

CAPITOLO XV.

De' Vasselli, e bottalli, e del modo di prepararli, e accommodarli, acciocchè il vino vi si conservi senza pericolo di riversare, nè pigliar alcuno cattivo odore.

INdarno si prende la penna, e fatica di far i vini esquisiti, e delicati, se li vaselli, dove hanno da mettersi, e riserbare, non sono accommodati di maniera, che non vi prendano cattivo odore, o sapore. Lasciato in disparte quello, che da tutti si deve fare, cioè risguardare che i bottalli sieno ben cerchiati, che non vi siano fessure nelle doghe, meno al fondo, che questo, e quelle siano ben sane, non tarlate, nè nodose; solamente proporrò quì per conclusione di questo mio picciolo trattato, il più vero, e facile modo, che fra molti provato fin qui abbia di lavare, e purgare i vasselli, o sia bottalli, tanto nuovi, come vecchi. Se saranno nuovi, e di tenuta d' una carrata, pigliate libre sei di buona calcina, che non sia stata bagnata. Rompetela in piccoli pezzi, sicchè possano facilmente per il buco entrar nel bottallo. Pigliate poi due

ſecchie d' acqua bollente, infondetela ſubito ſopra detta calcina, e turate all' inſtante il buco col coccone ben bene, voltate il bottallo quà e là d' ogni banda, acciocchè l' acqua con la calcina meſcolata più agevolmente ſpandere, e ſtendere ſi poſſa in qualſivoglia parte di dentro. Continuate a moverlo così, finchè raffreddi alquanto: votatelo poi prontamente, e con diligenza lavatelo con acqua comune ſinattantoch' eſſa ne eſca chiara: nè dubitate punto, che queſta lavatura non levi l' amaritudine, e ogni cattiva qualità di legno. Queſto fatto pigliate della rappa freſca, nera, ſe volete avinar il bottallo a vino nero, e bianca, ſe a bianco. Fatela bollire con acqua in una caldara, e con un imbottatore infondetela per il buco di ſopra, dentro il Vaſſello. Avertirete però di metter di ſopra, o dentro l' imbottatore qualche corbella, acciocchè la rappa vi rimanga, e l' acqua ſola entri dentro al bottallo, il quale ſubito ſi turerà ben bene, e s' andrà rivolgendo come s' è detto, ſinchè cominci a diventar fredda: allora cavatela, e tornate a mettervi dentro dell' acqua freſca, e lavatelo di nuovo ſinchè reſti netto. Finalmente mettetevi una piena ſecchia di vino, voltatelo come prima: votatene il vino, poi ponetevi una ſtagnata di buon aceto tepido; e così laſciatelo ſinchè vorrete mettervi il vino nero, o bianco che ſia: nè dubitate punto, che 'l bottallo non reſti netto, e purgato, e con tutto quel buon odore, ch' aver potria, ſe vi foſſe ſtato buon vino dieci anni. E perchè quale è il bottallo, tale rieſce il vino, e che non minor cura aver ſi deve di ben conſervar i vecchi bottalli, che di francheggiar i nuovi, finirò con que-

ſto

ſto utiliſſimo ricordo, per impedire che non pigliano nè muffa, nè mal odore, quando n' è ſtato cavato, o bevuto il vino; anzi reſtino ſempre buoni, e ſicuri. Così dunque, ſubito ch' il bottallo vuoto ſi ritrova, uſate diligenza a nettarlo, ed a queſt' effetto mettetevi dell' acqua dentro: poi pigliate un baſtone al quale ſieno attaccate tre catene di ferro lunghe ciaſcuna un piede comune: ficatelo per il buco inſieme con le catene: andatelo girando, e rigirando d' intorno, acciocchè ſi ſmova la feccia, che vi è rimaſta. Votatelo poi, tornate a mettervi acqua freſca, e quando ne uſcirà chiara, dateli una lavata con un poco di vino; levatenelo preſto: e per ultima acconcia, ſe il bottallo ſarà di una carrata di tenuta, mettetevi dentro un pien bacino di buon vino: ſe terrà manco, baſterà della mettà. Chiudetelo allora col turacciolo ben bene, acciò non ſvapori nè quinci, nè d' altronde, chè a queſto modo ſi conſerverà tutto l' anno, e più oltre ſenza pigliar alcun fiato, nè odore cattivo. Il che mi pare molto più ſicuro di quello, che in queſto, e in altri paeſi, maſſime in Lombardia, praticar ſi ſuole, dove fanno un uſcietto nelle doghe, o al fondo de' bottalli, e ſubito levatone, o bevuto il vino, aprono quell' uſcietto, o porticella per nettarli, laſciandoli poi aperti tutto l' anno con perpetuo pericolo di guaſtarſi per ſoverchia umidità, per ſporcizie, che caſcar vi ponno, e per altre mille cagioni, ch' ognuno ſi può immaginare. Sicchè meglio ſarà di valerſi della ricetta da me propoſta, per ben conſervare i vini, come anco per farli d' ogni ſorta in tutta perfezione.

AVVERTIMENTI GENERALI

Per le Vendemmie

LE leggi della vendemmia dagl'Antichi osservate, ch' oggi ancora hanno da osservarsi in questo clima, e altri di simile elevazione, per far buoni vini, sono queste.

Che non si debbano troppo tosto coglier l' uve: perchè si fanno vini cattivi, e non durabili. Nè anco troppo tardi, perchè oltrecchè si offendono le vigne già di forze risolute, i vini patiscono più, e guastansi a buon' ora.

Che si cominci a vendemmiare quando rimosso un acino, o come diciamo noi, grano del grappolo molto folto, quel luogo non si riempie da' grani vicini. E quando gustati si conosce, che sono abbastanza maturi.

Che non si vendemj l'uva calda, cioè, che prima non abbia avuto poco, o assai di pioggia.

Che si lasci rasciugare la ruggiada prima di vindemiare.

Che non si vendemj innanzi l' Equinozio; perchè prima non si crede poter esser l' uva perfettamente matura.

Sopra tutto, che si vendemj alla Luna crescente, e già forte: perchè le uve, e i vini istessi ne ricevono grandissimo giovamento, come al contrario in Luna scema, diminuiscono ambidue assai di copia, forza, e di bontà.

AL SIG. GIO-BATTISTA CROCE

Sopra il ſuo vino.

QUel, che produſſe già dolce liquore,
Il buon padre Leo cotanto amato,
Che fa vaticinar mentre è guſtato,
Per te CROCE rinova il ſuo valore.

Bacco ſolo moſtrò come l'umore
Tor ſi dovea dall'uve: Tu moſtrato
Il modo hai di formare un vin pregiato,
Ch'al Nettar toglie il ſuo divino onore.

Veggio ſcender dal Cielo il ſommo Giove,
Con gli altri Dei della celeſte Corte.
Per guſtar teco il prezioſo vino.

Tu l'accogli feſtoſo; poichè altrove
Trovar non può così felice ſorte,
Che bere nel tuo ſeggio entro a TORINO.

Franceſco Andreini.

DEL

DEL MODO DI PIANTARE

LE SPAREGIERE.

Descritto, ed osservato

DA GIO-BATTISTA CROCE.

POichè abbiamo di sopra difusamente discorso del modo di fare i vini, acciocchè riescano più grati, e più saporiti, ho stimato, che non sia bene tralasciar di aggiunger alcune cose intorno alla maniera di piantar le Sparegiere, acciocchè i Sparegi possano riuscire più grossi, più teneri, e migliori, essendo massime questo frutto desiderato da' Prencipi, Signori, e Cavalieri, e in generale da tutti per la sua bontà, oltrecchè sono ancora di buona entrata a chi ne fa negozio. Cominciano a venire, se la stagione è buona, al fine di Marzo, e vanno seguendo fino all'ultimo di Giugno, e spesse volte ancor più tardi, secondo che il tempo li prospera, ricordandomi io di averne colto a mezzo Agosto.

Le Sparegiere, che saranno piantate, e conservate conforme alle regole qui descritte, si manterranno venticinque anni, e d'avvantaggio. Andrò dunque descrivendo con la diligenza, e brevità, che si potrà maggiore, il modo di far tutto questo intorno al presente soggetto, acciocchè da' lettori sia chiaramente inteso, e se ne possa chiunque servire.

Il sito, dove vanno piantate le suddette Spar-

Sparegiere, avrà da essere opposto al mezzo giorno, parteciperà dal Levante, e del Ponente, e sarà difeso dall' aria Settentrionale; non vi saranno alberi all'intorno, che gli possano levar il Sole.

Tratterò di far due Sparegiere in una fossa sola, la quale andrà profonda piedi due, e oncie sei; sarà larga piedi otto, e oncie sei liprandi, da oncie dodeci l'uno, e lunga quanto si vuole, e secondo la quantità de' Sparegi, che si vorranno piantare; avvertendo, che si possono fare tre, o quattro Sparegiere in una fossa sola, laquale va poi alla rata più larga, come sarebbe a dire, la prosa, dove vanno posti gli Sparegi, va larga tre piedi, di modo che nella larghezza suddetta riusciranno due Sparegiere larghe tre piedi l' una, nella quale van lasciati i suoi sentieri, per caminarli all'intorno, e saranno di larghezza dieci oncie l' uno, che così vi riusciranno tre sentieri per lungo, e due Sparegiere da tre piedi l'una, e poi in testa di esse vi andrà il sentiero, acciocchè si possa caminar all' intorno senza offendere gli Sparegi.

La profondità della fossa, come sopra s' è detto, avrà da essere due piedi, e mezzo, e tanto larga al fondo quanto sopra, e spianata al fondo tutta eguale, così li sentieri, come le due Sparegiere.

Al fondo di essa va posta tanta quantità di corna, quanto saranno larghe, e lunghe esse Sparegiere, e in difetto di corna, vi si metteranno delle fassine di sarmente secce, e slegate, acciocchè siano bene spianate, calcandole con i piedi; Dipoi s' avrà pronta della buona terra grassa mescolata con sterco di cavallo, di pecora, di colombina, o letame trito, e ben marcio, e si farà una me-

mescolanza con detta terra, avvertendo, che non vi siano pietre, nè cosa grossa, sopra la qual terra si porranno dette corna o sarmente all' altezza di otto oncie bene spianate eguali da tutti i lati, sopra la quale si tireranno le sue legnole, o siano cordelle per il lungo della fossa, nella quale si lascieranno dieci oncie, cominciando alla sponda della fossa: Dipoi si piglierà un' altra larghezza di tre piedi, che è la prosa, e si ripiglierà un' alrro sentierolo di altre dieci oncie, e un' altra prosa di tre piedi, e l' altro sentierolo di modo, che in detta fossa di piedi ottò, oncie sei riusciranno due Sparegiere di tre piedi l' una, e tre sentieri da oncie dieci l' uno.

Nella detta prosa andranno collocate le radici de' Sparegi con l' occhio sopra, e si metteranno cinque radici per larghezza della suddetta prosa lontane l' una dall' altra oncie otto, e le prime radici saranno lontane dalla sponda della prosa oncie quattro, cioè le due vicine, tanto che si troveranno con le distanze suddette li piedi otto liprandi, e oncie sei per ogni prosa di tre piedi l' una, come s' e detto.

Si possono fare in una fossa molte Sparegiere, e tanto lunghe quanto si vuole, secondo il sito, e chi non ha commodità di terreni, ne può far una sola, come gli piacerà, avvertendo, che le due radici, che vanno alle sponde delle prose, vanno poste con la radice verso il centro della prosa, acciocchè caminando per li suddetti sentieri non si calpestino le dette radici.

S' avvertirà inoltre, che dopo che saranno piantate le dette radici, con le distanze suddette, la distanza dall' una radice all' altra avrà da essere tanto per il lungo, quanto per

per il traverſo , cioè in quadratura.

Si piglierà poi dell' iſteſſa terra meſcolata come s' è detto, e con la pala ſi getterà detta terra ſopra le dette radici tanto che venga alta oncie ſei.

Le ſuddette radici vanno piantate la Primavera ſubito che ſarà paſſato il ghiaccio. Si poſſono ancora piantare all' Autunno; ma io lodo che ſi piantino la Primavera. Ben è vero, che le foſſe devono eſſer cavate l'Autunno, acciocchè ſi poſſano domeſticare, e maturare.

In queſto modo naſceranno i Sparegi, ma ſottili, e al San Michiele ſi taglieranno fra le due terre, e indi vi ſi tornerà a creſcere oncie ſei di terra della già detta, e poi ſi copriranno di buon letame groſſo, acciocchè il freddo dell' inverno non gli ammazzi. La Primavera poi vi ſi farà levare il detto letame, che servirà ad altri campi, e vi ſi tornerà ad accreſcere altre ſei oncie dell' iſteſſa terra, e così ſi ſeguiterà per tre anni continui, avvertendo, che non biſogna tagliare de' detti Sparegi per il detto termine di tre anni in modo alcuno. Il quarto anno ſe ne potrà tagliare qualcheduno, ma non tutti, acciocchè la Sparegiera non ſi venga ad indebolire.

Non ſi tralaſci per modo alcuno di tenerle nette e purgate dall' erba, che naſcerà in dette Sparegiere, che per cauſa della graſſezza del terreno ſarà abbondante, e però s' avrà particolar cura di levarla ſubito nata.

Poſta che s' avrà dopo il primo anno la ſuddetta terra graſſa, ovvero letame, con una zappa, o ſia vanga ſi zapperà leggiermente in compagnia di detta terra graſſa, e poi ſi ſpianeranno le dette Sparegiere, continuandoſi in queſto modo ogni

anno

anno alla Primavera, e all' Autunno.

Così decrescendo per tre anni due volte l' anno la detta terra graſſa, verrà la detta foſſa a riempirſi, e ſopra il detto terreno graſſo per coprirlo ſi metterà dell' iſteſſa terra, che dalle ſponde del foſſo ſi ſarà cavata, mentre che ſia buona, e ſenza pietre, altrimenti quando lo Sparago vuole uſcire della terra, trovando le pietre, ſi piegherà, e non potrà riuſcir bello, nè dritto, nè buono.

Le radici, che s' avranno da pigliare, s' avvertirà, che ſieno di buona razza, e de' domeſtici, altrimenti ſi perderà il tempo, la ſpeſa, e la fatica, e ſaranno radici di tre anni, e non più.

Per tenerne razza, o ſia ſemenza, e provederne gl' amici in caſo di biſogno, quando la Sparegiera ſarà in eſſere di tre anni, ſi avrà cura di marcare gli Spargi, dico quelli, che ſaranno de' più groſſi, levandola all' Autunno, e facendola ſeccare al Sole, e poi alla Primavera ſi pianterà, nè ſi ſemineranno, ma ſi pianteranno i grani di ſemenze lontane l' una dall' altra quattro oncie intorno al terrapieno, che ſi ſarà gettato fuori del foſſo di detta Sparegiera, ovvero nell' orto, o campo, e così verranno belli, e quando avranno tre anni, ſi trapianteranno nel modo ſuddetto, e così ſe n' avrà ſempre copia grande, e ſaranno ſicuri di eſsere di buona razza.

E perchè ſovente occorre, che quando ſi ſarà piantata la Sparegiera, ne morirà qualcheduno, ſarà neceſsario all' Autunno pria di tagliar la ſemenza, ſegnare, o marcare con baſtoncelli, o canne, dove mancano, e alla Primavera rimetterne degli altri, ac-

cioc-

ciocchè la Sparegiera riesca piena, e abbondante.

Quando poi al suo tempo si vorrà tagliare de' Sparegi, s'avrà un coltello con un manico lungo, come si vede per il dissegno, col quale si taglierà lo Sparegio contro la terra per dritto, e sotto terra, e prima si leverà con una spatola di legno, scavandogli la terra intorno, e tagliandoli come ho detto; che se si tagliassero per traverso, se ne guasterebbero molti de' piccoli, che non si possono vedere, e la Sparegiera andrebbe a nulla, e sarà avvertito il Governatore di essa di non andarvi con i piedi dentro, ma solo per li sentieri suddetti, che a tal effetto si saranno fatti.

Si castrano le Sparegiere, acciocchè gli Spargi riescano più grossi, e migliori, e si osserverà in questo modo di tre in tre anni: si piglierà una palla quadrata, o sia badile, dimostrato nel dissegno, il quale dovrà essere ben tagliente, col manico lungo al solito, e all' Autunno si caccierà la detta pala con ambedue le mani per dritto tra l' una, e l' altra radice de' Sparegi al dritto di tutti li solchi tanto pronfonda, che il ferro della palla si nasconda tutto in terra, che con un colpo, o due, questa palla viene a tagliare le piccole radici, che cavalcano l' una sopra l' altra, e levano l' autorità alle radici maestre, che non possano soccorrere, e nutrire gli Sparegi, i quali, se non vi si provede, restano piccioli, e con minore sapore, nè hanno tempo di ingrossare le radici maestre, delle quali poi si vede riuscita mirabile, e io n' ho fatto più volte la prova.

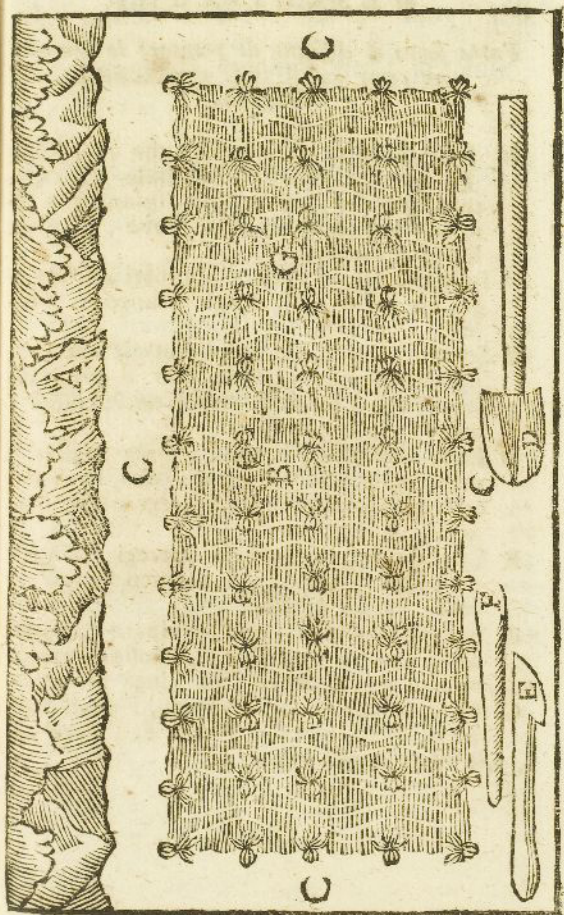
E perchè questa invenzione non sarà da tutti intesa, mi è parso rappresentarla in dissegno, con tutti gl' instromenti, che saranno

no a ciò necessarj con le misure delle oncie, piedi, e trabucchi, acciocchè ogn'uno la possa più agevolmente intendere, e metterla in opera.

Questa riga ———————————— è la lunghezza dell'oncia, con la quale si misura minutamente la terra, le fabriche, e altre cose; adoperandovi il trabucco, piede liprando, e il piede manuale.

Il trabucco è oncie 72. e piedi 6. liprandi, p. 9. manuali.

Il piede liprando è oncie dodici.

Il piede manuale è oncie otto.

DESCRIZIONE

Fatta sopra il diſſegno di piantare le Sparegiere come qui ſi vede minutamente deſcritto.

A PRofondità della foſſa, che va profonda p. 2. oncie 6. la quale va cavata a piombo, e la foſſa ſpianata a livello, acciocchè quando piove, l' acqua ſi trovi eguale.

B La proſa dove vanno piantati gli Sparegi, va larga p. 3. lunga quanto ſi vuole.

C Sono i ſentieri per caminare all' intorno, acciocchè con i piedi non ſi offendano le radici, e ſaranno larghi oncie dieci l' uno.

D Palla tagliente, e quadra, per tagliar le radici di tre in tre anni, che ſi chiama caſtrarli, acciocchè gli Sparegi rieſcano più groſſi, e migliori.

E Coltello per tagliare gli Sparegi, il quale va tutto di ferro, col manico lungo, e tutto va un piede.

F Spatola di legno, per iſcalzare la terra dagli Sparegi, acciocchè ſi poſſano tagliare più agevolmente, va lunga un piede.

G Sono le radici degli Sparegi, i quali vanno piantati lontani l' uno dall' altro oncie otto in quadratura.

TAVOLA

Di quanto si contiene nella presente Opera.

PARTE PRIMA.

OSSERVAZIONE PRIMA.

OSSERVAZIONE SECONDA.

OSSERVAZIONE TERZA.

PARTE SECONDA

Della cultura de' Fiori, e del Tabacco.

CAPITOLO I.

CAPITOLO II.

CAPITOLO III.

d'

CAPITOLO IV.

CAPITOLO V.

CAPITOLO SESTO ED ULTIMO.

CAPITOLO I.

CAPITOLO II.

CAPITOLO III.

CAPITOLO IV.

CAPITOLO V.

CAPITOLO VI.

CAPITOLO VII.

CAPITOLO VIII.

CAPITOLO IX.

CAPITOLO X.

CA-

CAPITOLO XI.

CAPITOLO XII.

CAPITOLO XIII.

CAPITOLO XIV.

CAPITOLO XV.

CAPITOLO XVI.

CAPITOLO XVII. ED ULTIMO.

TRAT-

TRATTATO PRATICO.

AGGIUNTA D' ALCUNI SEGRETI.

CAPITOLO I.

CAPITOLO II.

CAPITOLO III.

CAPITOLO IV.

CAPITOLO V.

CAPITOLO VI.

CAPITOLO VII.

CAPITOLO VIII.

CAPITOLO IX.

CAPITOLO X.

CAPITOLO XI.

CAPITOLO XII.

CAPITOLO XIII.

CAPITOLO XIV.

CAPITOLO XV.

IL FINE.

L I B R I

Uſciti di recente dalle Stampe di

FRANCESCO LOCATELLI

Librajo a S. Bartolommeo in Venezia.

Tabulæ Anatomicæ Clariſs. Viri Bartholomæi Euſtachii, quas e tenebris tandem vindicatas, & CLEM. XI. P. M. Munificentia dono acceptas, præfatione, notiſque illuſtravit, ac ipſo ſuæ Bibliothecæ dedicationis die publici Juris fecit Johannes Maria Lanciſius Intimus Cubicularius, & Archiater Pontif. Accedunt Epiſtolæ Celeberr. Joannis Baptiſtæ Morgagni, atque aliorum præſtantiſs. Auctor. præterea Vitæ Compendium ejuſdem Clar. Viri Bartholomæi Euſtachii, accurata, & pulcherrima Veneta Editio, ſummo ſtudio elaborata atque diligentiſſime ære inciſæ. Folio. 1769. L. 30.

Officium B. M. Virginis S. Pii V. Pontif. Max. juſſu editum, & Urbani VIII. Auct. recognitum. Con l'Uffizio de' Morti, ſette Salmi, ed altre Orazioni, e Divozioni. Aggiuntovi il modo d'udire la S. Meſſa, cavato dall'Opere del P. Gio: Croiſet, e le divozioni di S. Vincenzo Ferrerio. 24. 1766. con Belliſſimi Rami ſciolto. L. 1.

I Tre Giulj, o ſiano Sonetti di Niceſte Abideno Paſt. Arcade, ſopra l' importunità d' un Creditore di Tre Giulj. Coll' aggiunta in fine d'altri Sedici Sonetti d' incerto Autore. 8. 1767. L. 2. 10

La Giulejde, Sonetti 8. 1770. L. 2. 10.

Marchj delle Razze de' Cavalli dello ſtato Veneto, Lombardia, e Stato Pontificio, che preſentemente ſono eſiſtenti, diligentemen-

te

te Raccolti, e stampati con alcune particolari notizie, ed in questa Novissima Edizione accresciuti del Compendio di varie Ricette sperimentate, per medicar Cavalli, ed Animali Bovini. 8. Vol. 2. Figur. 1770. L. 4. 10.

Compendio di varie ricette per medicar Cavalli. S'aggiugne inoltre alcune altre Ricette esposte con un nuovo Metodo sperimentato per curare il male epidemico delle Bestie Bovine. Opera di gran giovamento, ed utile a chi si diletta di numerosa comitiva di Cavalli, 8. 1770. L. 1.

Sotto il Torchio.

Nuovo Vocabolario Italiano-Latino, compilato prima dal P. Carlo Mandosio, della Comp. di Gesù, ed ora corretto, notabilmente accresciuto già, ed accomodato all' uso delle scuole d' Italia dal P. Girolamo Tiraboschi, col Vocabolario Domestico inserito a' suoi luoghi, ed i nomi in fine delle Provincie, Città ec. 8. L. 2. 10.

Il Grande Marescalco Francese, Maestro della conoscenza de' Cavalli, e de' Rimedj ad ogni loro malattia. Trattati Tre, tradotti dal Francese. Con aggiunta per la cura anche d'altri animali, ed in questa novissima Edizione accresciuto del Compendio di varie ricette esperimentate per medicar Cavalli. 12. Fig. L. 2. 10.

Nuovo Plico d'ogni sorta di Tinture, Arricchito di Rari, e Bellissimi Segreti per colorire Animali, Vegetabili, e Minerali. Raccolti da Galipido Tallier, e dati in luce dal medesimo a Benefizio comune. 12. L. 1. 5.

La Rotta di Roncisvalle, dove morì Orlando con tutti i Paladini, nuovamente ristampata, e di bellissime Figure adornata e con somma diligenza corretta. 8. Fig. L. 1.